



Malvasia Anos 20 Years

Lote 10292
750ml

DENOMINAÇÃO Madeira D.O.P

CASTAS Malvasia

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas da área do Arco de São Jorge. Uvas prensadas através de pisa a pé.

LOTE
Para este lote o Ricardo Diogo procurou escolher sempre os Malvasias que mais gosta, quase todos classificados com notas tiradas ao longo das suas provas de rotina ao longo do ano. Quando os prova de novo confronta-se com momentos de puro prazer, mas também algumas vezes, com momentos de despedida porque alguns desses vinhos são os últimos litros que ainda restam num casco. De vinhos que se acabam nos cascos também se fazem outros como é o caso deste Malvasia. Uma vez mais optou pelo loteamento de vinhos mais jovens com outros mais velhos conseguindo assim, neste casamento de gerações bem distintas, um vinho que apresenta um impacto inicial muito moderado no nariz ao qual se segue uma explosão de elegantes sabores com realce para a longa acidez no final de boca. Foram engarrafadas 874 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,36 % Vol.
Baumé: 4
Açúcares Totais: 97,6 g/l
Acidez Volátil: 0,96
pH: 3,36

SERVIÇO DO VINHO
O vinho deverá ser decantado e servido a uma temperatura ambiente 14/16°C.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor dourada com laivos esverdeados.
Nota de madeira discreta, caramelo salgado, uva em passa, figos secos, canela e noz-moscada. Sabor intenso a fruta em passa, doce picante e uma acidez equilibrada. Agridoce persistente, num final fresco e elegante.

DENOMINATION Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES Malvasia

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from Arco de São Jorge. The must was obtained through foot treading.

LOT
For this blend Ricardo Diogo had to choose from his favourite Malvasia wines, all of them already rated according to his tasting notes taken along the year. Tasting them again is always a huge pleasure although it can be a little sad too, as some of them are the last liters left in a cask. But then, again the ending of some of these wines represent the birth of others which is the case of this 20 year old Malvasia lot 10292. Once again he chose to blend younger wines with older ones obtaining from this marriage of distinct generations, a wine that at the beginning has a very moderate impact on the nose but is then followed by an explosion of elegant flavours where the long acidity at the end of the mouth really stands out. We bottled 874 units, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,36 % Vol.
Baume: 4
Total Sugar: 97,6 g/l
Volatile Acidity: 0,96
pH: 3,36

SERVING & CELLARAGE
Decanting is recommended, served best at 14°C or low room temperature 16°C.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Gold Bright Color with green highlights.
Woody hint, butterscotch, raisins, prunes, dried figs, cinnamon and nutmeg.
Intense flavors of raisins and spiced candies. Full-body wine, yet with a nice acidity for balance and an elegant bittersweet finish.