



VB Reserva

Lote 3
Cascos 7, 136 & 272
Meio Seco / Medium Dry
500ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Verdelho e Boal

ZONA DE CULTIVO

Uvas de diversas vinhas de qualidade. Verdelho da área de São Vicente e Boal dos Prazeres.

LOTE
O importante nos lotes de VB é manter a coabitação entre o Verdelho e Boal o mais harmoniosa possível e, para que a mesma assim o seja, optamos sempre por colocar mais Verdelho que Boal no lote. A procura da referida harmonia, do equilíbrio entre a exuberância do aroma e acidez do Verdelho e a poderosa estrutura e concentração do Boal para este lote, só foi possível após a prova de muitos cascos com vinhos de ambas as castas e anos diferentes. Acabamos por fazer este lote com o Verdelho de 2003 retirado dos cascos 7 e 136 e com todo o Boal de 2003 que existia no casco 272. Foram engarrafadas apenas 2.478 garrafas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,10% Vol.
Baumé: 2,1
Açúcares Totais: 66,9 g/l
Acidez Volátil: 0,60
pH: 3,49

SERVIÇO DO VINHO
Servir a uma temperatura entre 11/12°C. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor dourada.
O bouquet é fino e atrevido com notas de avelã, mel seco e flores amarelas e casca de laranja. Tem uma estrutura muito boa, viscosa na entrada mas com uma acidez forte e cortante. Final picante, vibrante e fresco.

Excelente como aperitivo,

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Verdelho & Boal

VINEYARDS

Grapes from various quality vineyards. Verdelho from São Vicente and Boal from Prazeres.

LOT
The most important for VB lots is for the Verdelho and Boal to coexist in harmony. In order to make this possible we always chose to have more Verdelho than Boal. The search for this harmony, for the balance between the exuberance of the Verdelho and the powerful structure and concentration of the Boal was only possible after tasting many wines of both these grapes from different years. This lot was done using the 2003 Verdelho which came out of casks 7 and 136 and the 2003 Boal taken from cask 272. We bottled 2.478 units all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,10% Vol.
Baumé: 2,1
Total Sugar: 66,9 g/l
Volatile Acidity: 0,60
pH: 3,49

SERVING & CELLARAGE
Serve best at 11/12°C.
This wine was filtered and does not require decanting; it will last & maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES & HARMONIES
Light gold colour.
The bouquet is fine and lifted with notes of hazelnut, dried honey and yellow flowers and orange peel. This has very good structure, viscous on the entry but with racy acidity cutting through. Spicy and vibrant fresh finish.

Excellent as an aperitif.