



Malvasia Colheita 2001

Casco único
Single cask 719 D+E
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia

ZONA DE CULTIVO E
VINIFICAÇÃO
Uvas de diversas vinhas de
qualidade da área de São Jorge.
Uvas prensadas em prensa
contínua.

LOTE
Este Colheita 2001, casco único
719, iniciou o seu
envelhecimento no armazém
Afonso (d) e, desde Setembro
2008, envelheceu no armazém
da nova adega (e). Conseguimos
adquirir uvas com uma
maturação de acordo com a
nossa filosofia de vinificação,
onde a acidez inicial
desempenha um papel muito
importante ao longo do
envelhecimento pelo processo
de Canteiro. Elegante e com a
habitual acidez que tanto
valorizamos e da qual não
abdicamos nos nossos vinhos.
Em Abril 2015, foram
engarrafadas 1137 unidades,
todas individualmente
numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,00% vol.
Baumé: 3,5
Açúcares totais: 93 g/l
Acidez volátil: 0,66
Acidez total: 7,16
pH: 3,34

SERVIÇO E GUARDA DO
VINHO
Temperatura de serviço
recomendada 13/14°C.
Este vinho foi filtrado, não
requer decantação, mantendo-se
em boas condições durante
vários meses após a sua
abertura.

NOTAS DE PROVA
Dourado esverdeado.
Notas de fruta cristalizada, mel,
cera, cítricos maduros e urze
seca num fundo fumado. Sabor
melado e envolvente, acidez
redonda num final longo, suave
e refrescante.

Excelente como digestivo, com
pudim de maracujá e bolos de
pão-de-ló e chocolate.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

VINEYARDS AND
VINIFICATION
Grapes from various quality
vineyards located in São Jorge
in the north coast. Grapes were
pressed in a continuous press.

LOT
This Colheita 2001, Single Cask
719, began aging at the Afonso
(d) warehouse and since 2008
has been aging in the
warehouse at the new winery
(e). We were able to buy grapes
with the ideal maturation
according to Barbeito wine
making philosophy in which the
initial acidity plays a very
important role in the
development of the wine along
its aging process by the
Canteiro method. This Malvasia
is very elegant and has the
usual acidity that we value so
much in our wines. In April
2015, 1137 bottles have been
filled, all individually
numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,00% vol.
Baumé: 3,5
Total sugar: 93 g/l
Volatile acidity: 0,66
Total acidity: 7,16
pH: 3,34

SERVING & CELLARAGE
Serve best at 13/14°C.
This wine was filtered and does
not require decanting; it will
last and maintain in good
condition several months once
opened.

TASTING NOTES
Gold with green tinges.
Candied fruit notes, honey,
waxy, ripe citrus and dried
heather in a smoked
background. Luscious savors
and engaging, very round
acidity in a long, smooth and
refreshing finish.

Excellent as a digestif.
pairs well with passion fruit
pudding, chocolate and fruit
sponge cake.