



Verdelho Colheita 2000

Casco único
Single cask 4 D+E
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Verdelho

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de uma vinha única da costa norte da ilha em São Vicente.

LOTE
Este Verdelho 2000 Colheita Casco Único 4 d+e foi produzido exclusivamente com uvas provenientes da mesma vinha que o anterior (Verdelho 1996). É uma vinha pertencente ao Sr. Agostinho Andrade Júnior e família, viticultores com quem estabelecemos uma relação muito especial desde há muitos anos. O facto de as uvas terem origem na costa norte da Ilha, em São Vicente, contribuiu decisivamente para uma acidez explosiva deste vinho que quase disfarça por completo a concentração obtida ao longo dos últimos 14 anos de envelhecimento pelo processo tradicional de *Canteiro*, em casco antigo de carvalho francês. Em Junho 2015, foram engarrafadas 1.116 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,38% vol.
Baumé: 1,7
Açúcares totais: 61 g/l
Acidez volátil: 0,84
Acidez total: 7,74
pH: 3,35

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada 11/12°C. Este vinho foi filtrado, não requer decantação, mantendo-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Dourado com tons esverdeados. Aromas de pinho fresco, Cítricos maduros, folha de tabaco verde, cravinho, algum fumado e muitas nozes. Boca mineral e boa complexidade, secura constante e uma magnífica acidez, condimentado, longo e fresco.

Excelente como aperitivo, acompanha muito bem enchidos e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Verdelho

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from a single vineyard in the north coast of the Island, São Vicente,

LOT
This Verdelho 2000 Colheita Single Cask 4 d+e was produced exclusively with grapes from the same vineyard as the previous (Verdelho 1996). It is a vine owned by the farmer Agostinho Andrade Junior and his family with whom we have a very special relationship for many years. The fact that the grapes had origin in the north coast of the island, São Vicente, contributed decisively to the explosive acidity of this wine that almost disguises completely the concentration obtained over the last 14 years of aging by the traditional process of *Canteiro*, in a French old oak cask. In June 2015, 1.116 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,38% vol.
Baumé: 1,7
Total sugar: 61 g/l
Volatile acidity: 0,84
Total acidity: 7,74
pH: 3,35

SERVING & CELLARAGE
Serve best at 11/12°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 colour with greenish highlights.
Fresh pine aromas, ripe Citrus, green tobacco leaf, cloves, a bit of smoke and quite nutty.
Well-structured and mineral, with a constant dryness and a magnificent acidity.
Spiced and lingering finishing.

Excellent as an aperitif.
Pairs well with cold meat and cheese.