



Verdelho Colheita 2006

Casco único
Single cask 5 D
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Verdelho

**ZONA DE CULTIVO E
VINIFICAÇÃO**
Uvas de uma única vinha da costa Norte da ilha, São Vicente.

LOTE
Este colheita 2006 também foi produzido exclusivamente com uvas provenientes da mesma vinha que os outros dois que Ricardo Diogo engarrafou anteriormente (Verdelho de 1996 e de 2000).

É uma pequena vinha, actualmente pertencente à família do Sr. Agostinho Andrade Júnior, com quem estabeleceu uma relação muito especial desde que o conheceu em 1994. O facto de as uvas terem origem na costa norte da Ilha, em São Vicente, contribuiu decisivamente para a boa acidez deste vinho e que quase dissipava a concentração obtida pelo processo tradicional de envelhecimento em Canteiro. Em Junho 2020, foram engarrafadas 761 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,30% vol.
Baumé: 1,95
Açúcares totais: 66 g/l
Acidez volátil: 0,72
Acidez total: 6,77
pH: 3,45

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 brilhante.
Muito aromático! Notas de fruta cristalizada, erva-doce, flor de laranjeira e marmelo num fundo caramelizado. De estrutura suave e arestas limadas, sabor delicado a uva em passa e fruta amarela madura. Acidez refrescante e intensa num final suave e equilibrado.

Excelente como aperitivo, acompanha muito bem enchidos e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Verdelho

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

LOT
This Colheita 2006 was produced exclusively with grapes from the same vineyard as the other two that Ricardo Diogo previously bottled (Verdelho 1996 and 2000). It is a small vine currently owned by Mr. Agostinho Andrade Junior family with whom he established a very special relationship since they met in 1994. The fact that the grapes had origin in the north coast of the island, São Vicente, contributed decisively to the great acidity of this wine that almost disguises the concentration obtained by the traditional *Canteiro* ageing process. In June 2020, 761 bottles were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,30% vol.
Baumé: 1,95
Total sugar: 66 g/l
Volatile acidity: 0,72
Total acidity: 6,77
pH: 3,45

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

Bright gold colour.
Very aromatic! Hint of candied fruit, anise, orange blossom and caramelized quince background. Smooth structure with silky edges and a delicate flavor of sultanas and ripe yellow fruit. Intense refreshing acidity with a smooth balanced finish.

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