



Malvasia Colheita 2000

Casco único
Single cask 44 a
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia

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

LOTE
Entre Abril e o final de Outubro de 2007, o vinho do casco 44a sofreu uma evolução que superou nossas expectativas, tornando-se um pouco mais concentrado, mais fresco e com uma elegante exuberância no nariz e no final da boca. Uma surpresa agradável, causada pelo longo verão que enfrentamos em 2007, com altas temperaturas incomuns nos meses anteriores e posteriores àquela estação do ano. Em Janeiro de 2008, engarrafamos 1.026 garrafas, todas numeradas, de um único casco velho de carvalho francês com capacidade de 750 litros.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,69% vol.
Baumé: 4
Açúcares totais: 99,2 g/l
Acidez volátil: 0,64
pH: 3,40

**SERVIÇO E GUARDA DO
VINHO**
Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Para desfrutar em pleno, recomendamos que o sirva a uma temperatura entre 13/14°C. Deverá ser mantido em local seco e arejado. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor Dourada.
Aromático com notas de frutos secos, mel e amêndoa, alperce e Caramelo. Paladar doce e sedoso de amêndoa amarga. Final de boca fresco e macio.

Excelente como digestivo, bolos de fruta, pão-de-ló de laranja, chocolates, sorvete de mango, fruta cristalizada e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

**VINEYARDS AND
VINIFICATION**
Quality grapes from São Jorge Vineyards. Grapes were pressed in a continuous press.

LOT
Between April and the end of October 2007 the wine from cask 44a had suffered an evolution which exceeded our expectations, becoming a little more concentrated, fresher and with an elegant exuberance on the nose and end of mouth. A nice surprise, caused by the long summer we faced in 2007 with unusual high temperatures in the months before and after that season of the year. In January 2008 we bottled 1.026 bottles, all numbered, from a single old French oak cask with 750 liters capacity.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,69% vol.
Baumé: 4
Total sugar: 99,2 g/l
Volatile acidity: 0,64
pH: 3,40

SERVING & CELLARAGE
This wine was naturally aged in cask and bottled in its purest state. To show it at its best, serve between 13/14°C. If you get a chance to aerate the wine, it will help the Madeira to show its best features. 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.
Aromatic with notes of nuts, honey and almond, apricot, prunes, sultanas and caramel. Sweet and silky taste of bitter almond. Fresh and soft aftertaste.

Excellent as a digestif, rich fruit or sponge orange cakes, chocolate, mango sorbet, crystallized fruit and cheese.