



Malvasia Cândida
1993
Frasqueira

Fajã dos Padres
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia Cândida

ZONA DE CULTIVO
Uvas da Fajã dos Padres, zona Sul da Ilha da Madeira.

LOTE
A Malvasia Cândida foi a primeira casta a ser plantada na Ilha da Madeira, na segunda metade do século XV. Introduzida na Fajã dos Padres através dos Padres Jesuítas, o vinho produzido naquela propriedade logo se tornou o mais procurado e cobiçado entre todos. Este vinho começou o seu envelhecimento em canteiro desde 1993 até 2013 no armazém da família na Fajã dos Padres. Como resultado desse envelhecimento sofreu uma concentração constante e elevada ao longo dos anos. De 2014 até 2019 envelheceu no nosso armazém exposto a temperaturas mais baixas, originando um vinho equilibrado, fresco e macio. Em Outubro de 2019, foram engarrafadas 426 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,13% vol.
Baumé: 4,3
Açúcares totais: 106 g/l
Acidez volátil: 0,98
Acidez total: 7,22
pH: 3,31

SERVIÇO DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada entre 16/18°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor escura.
Bouquet com notas doces, avelãs, sultanas, melaço, chocolate preto, madeira polida, açúcar mascavado e um ligeiro mentolado. Paladar viscoso e melado mas muito equilibrado pela acidez fina e fresca. Termina longo, fresco e suave.

Excelente como digestivo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia Cândida

VINEYARDS
Grapes from Fajã dos Padres, South Coast of Madeira Island.

LOT
Malvasia Cândida was the first grape variety to be planted on Madeira Island, in the second half of the 15th century. Introduced in Fajã dos Padres by the Jesuit Priests, the wine produced on that property soon became the most sought and wanted among all. From 1993 to 2013 this wine was aged in the Fajã dos Padres' family warehouse by the *canteiro* method. As a result of this it suffered continuous and high concentration over the years. Since 2014 until 2019 it then aged in our warehouse exposed to lower temperatures, originating a balanced, smooth and fresh wine. In October 2019, 426 units were bottled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,13% vol.
Baumé: 4,3
Total sugar: 106 g/l
Volatile acidity: 0,98
Total acidity: 7,22
pH: 3,31

SERVING & CELLARAGE
Service temperature recommended between 16/18°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES
Dark Colour.
Bouquet with sweet notes, hazelnuts, sultanas, molasses, dark chocolate, polished wood, brown sugar and a slight menthol. Viscous and sticky taste but very balanced by the fine and fresh acidity. Finishes long, fresh and smooth.

Excellent as a digestif.