



## Sercial 1988 Frasqueira

750ml

**DENOMINAÇÃO**  
Madeira D.O.P

**CASTAS**  
Sercial

**ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO**  
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Seixal. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

**LOTE**  
Desde Março de 1989 este Frasqueira envelheceu ao longo de vinte anos em cascos de carvalho francês pelo processo natural de canteiro, sob temperaturas moderadas. Quando suficientemente concentrado e quase atingindo os limites dos açúcares permitidos a um Sercial, foi transferido para garrações em Março de 2009. Digamos que o tempo fez o trabalho de equilibrar este Sercial de 1988 com uma ligeira e delicada doçura ao início da prova e uma longa refrescante acidez no final de boca. Foram engarrafadas 600 garrafas de 750 ml e 300 garrafas de 500 ml todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool 19,18% vol.  
Baumé 1,4  
Açúcares totais 55,8 g/l  
Acidez volátil 1,2  
pH 3,38

**SERVIÇO DO VINHO**  
O vinho Madeira deverá ser guardado em posição vertical, num lugar seco e arejado. Temperatura de serviço recomendada entre 16/18°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

**NOTAS DE PROVA**  
Cor tawny brilhante.  
Aromas de frutos secos (nozes e amêndoas), caramelo, madeira, verniz e especiarias.  
Consistente e uma boa acidez, sobrepondo-se a um leve doce num final bastante fresco.

Excelente como aperitivo.

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Sercial

**VINEYARDS AND VINIFICATION**  
Grapes from various quality vineyards of Seixal. Grapes were pressed in a continuous press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

**LOT**  
Since March of 1989 this Frasqueira has been aging for twenty years in old French oak casks by the traditional canteiro system in moderate temperatures. When the wine reached the maximum sugar levels allowed for a Sercial, it was transferred to demijohns in March 2009. Time did it's work to balance out this wine, giving it a light delicate sweetness at the beginning of the tasting and a long refreshing acidity at the end of the mouth. We bottled 600 bottles of 750 ml and 300 bottles 500 ml all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol 19.18% vol.  
Baumé 1,4  
Total sugar 55,8 g/l  
Volatile acidity 1,2  
pH 3,38

**SERVING & CELLARAGE**  
Madeira wine should be kept vertically and in cool dry place. Serve best 16°C or low room temperature 18°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

**TASTING NOTES**  
Bright tawny colour.  
Nutty and almonds hints, Caramel, woody, varnish and spices. Very consistent and clean, sweetie overtaken by the freshness at the end.

Excellent as an aperitif.