



VB Reserva

Lote 1
 Meio Seco / Medium Dry
 500ml

DENOMINAÇÃO
 Madeira D.O.P

CASTAS
 Verdelho e Boal

ZONA DE CULTIVO
 Verdelho produzido no Estreito de Câmara de Lobos a partir de vinhedos voltados para o sul. Boal vindimada em São Vicente, na costa norte da Madeira.

LOTE
 Este Verdelho sofreu fermentação completa durante a Colheita e foi envelhecido desde 1999 no nosso armazém B, caracterizado por apresentar temperaturas mais baixas ao longo do ano, contrariamente ao nosso armazém utilizado para o envelhecimento em *Canteiro*. Uvas Boal produzidas por Gregório Sousa Andrade, um dos nossos fornecedores mais antigos da uva Boal. Seu vinhedo está localizado num local bem protegido dos ventos fortes e com ótima exposição solar. Ao fazer este vinho, paramos a fermentação a 3° baumé, deixando-o envelhecer no nosso armazém A, conhecido por ter as temperaturas mais altas de todos os nossos armazéns antigos. Entre Fevereiro de 1999 e Março de 2003, o vinho sofreu altos níveis de evaporação, permitindo atingir um grau de baumé de 3,5 após cinco anos de envelhecimento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
 Álcool: 18,00% Vol.
 Baumé: 2,8
 Açúcares Totais: 67,4 g/l
 Acidez Volátil: 0,52
 pH: 3,35

SERVIÇO DO VINHO
 Servir a uma temperatura entre 11/12°C. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
 Cor leve dourado.
 Aroma fresco e exuberante.
 Puro e energético na boca deixando uma secura firme e fresca, num final harmonioso, consistente e macio.

DENOMINATION
 Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
 Verdelho & Boal

VINEYARDS
 Verdelho grapes produced in Estreito de Câmara de Lobos from vineyards facing south. Boal harvested in São Vicente, on the north coast of Madeira.

LOT
 This Verdelho suffered complete fermentation during the crop and was left to age since 1999 in our warehouse B which is characterized for having cooler temperatures along the year, contrary to our warehouse used for *Canteiro* ageing. Boal grapes produced by Gregório Sousa Andrade, one of our oldest suppliers of the Boal grape. His vineyard is located in a place well protected from the harsh winds and with great sun exposure. When making this wine we stopped the fermentation at 3°baumé leaving it to age in our warehouse A, which is known for having the highest temperatures of all our ageing warehouses. Between February 1999 and March 2003 the wine suffered high evaporation levels allowing it to achieve a baumé degree of 3,5 after five years of aging.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
 Alcohol: 18,00% Vol.
 Baumé: 2,8
 Total Sugar: 67,4 g/l
 Volatile Acidity: 0,52
 pH: 3,35

SERVING & CELLARAGE
 Serve best at 11/12°C.
 This wine was filtered and does not require decanting; it will last & maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES & HARMONIES
 Color light gold.
 Fresh and exuberant aroma. Pure and energetic in the mouth, leaving a firm and fresh dryness in a harmonious, consistent and soft finish.

Excellent as an appetizer, fish stew, fried swordfish eggs, marinated and or smoked fish.