



Malvasia Colheita 2000

Casco único
Single cask 224 D+E
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia

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

LOTE
O ano 2000 foi um dos que
produziu melhores vinhos da
casta Malvasia na última
década. Provar os Malvasia
daquele ano é um prazer
indescritível e escolher um
deles é um enorme desafio,
onde a intuição continua a ser
um factor determinante. Este é
o quinto casco único de
Malvasia 2000. O casco 224
mostra toda a exuberância da
casta e uma acidez que se
prolonga no final de boca.
Em Abril de 2014, foram
engarrafadas 1.111 unidades,
individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,80% vol.
Baumé: 4
Açúcares totais: 103,5 g/l
Acidez volátil: 0,72
Acidez total: 7,00
pH: 3,34

**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
Leve dourado.
Aroma suave a tostado, fruta
branca seca e casca de limão
num fundo bem melado.
Paladar agridoce e uma acidez
macia bem envolvente. Final
equilibrado e muito elegante.

Excelente como digestivo,
bolos, tartes, pudim de
maracujá, foie-gras, chocolate e
zabaglione.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

**VINEYARDS AND
VINIFICATION**
Grapes from São Jorge in the
north coast. Grapes were
pressed in a continuous press.

LOT
2000 was one of the best years
from the last decade for wines
made from the Malvasia grape.
It is truly a great pleasure to
taste these wines and choosing
one represents an enormous
challenge in which intuition is
the key when making the final
decision. This is the fifth single
cask of Malvasia 2000. Cask
224 immediately caught my
attention, showcasing all of the
exuberance of this grape, and
an acidity that keeps growing
in the end of mouth.
In April 2014, 1.111 units were
bottled, all individually
numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,80% vol.
Baumé: 4
Total sugar: 103,5 g/l
Volatile acidity: 0,72
Total acidity: 7,00
pH: 3,34

SERVING & CELLARAGE
This wine was naturally aged in
cask and bottled in its purest
state. To show it at its best,
serve between 13°C and low
room temperature 14°C.
This wine was filtered and does
not require decanting.
It will last and maintain in good
condition several months once
opened.

TASTING NOTES
Pale gold colour.
Light toast, white dried fruit
and mellowed lemon zest
background.
Smooth bittersweet taste and a
crispy acidity towards an
elegant end.

Excellent as a digestif,
cakes, passion fruit pudding,
Foie-gras and zabaglione.