



Malvasia Colheita 2002

Casco único
Single cask 87 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
Esta é a terceira vez que
escolhemos um Malvasia de
2002 para um novo colheita de
casco único. Em 2003 o casco
87 iniciou o processo de
envelhecimento no armazém
Afonso (d), cujas temperaturas
são mais altas entre Maio e
Setembro. Em 2011, foi
transferido para o armazém da
Adega (e) no qual as
temperaturas são mais
constantes e amenas durante
todo o ano.
Em Agosto de 2017, foram
engarrafadas 621 unidades,
todas individualmente
numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,10% vol.
Baumé: 3,9
Açúcares totais: 102 g/l
Acidez volátil: 0,72
Acidez total: 6,83
pH: 3,38

**SERVIÇO E GUARDA DO
VINHO**
Temperatura de serviço
recomendada 13/14°C. Este
vinho foi filtrado, não requer
decantação, mantendo-se em
boas condições durante vários
meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Dourado brilhante.
Aromas ricos e perfumados com
notas de laranja confeitada,
licor de ervas, caramelo, floral e
mel. Paladar profundo e sedoso,
acidez cítrica e equilibrada num
final longo e persistente.

Excelente como digestivo,
acompanha muito bem
sobremesas e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

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

LOT
This is the third time we choose
a Malvasia 2002 for a new
Colheita single Cask. In 2003,
Cask 87 began its maturation
process in the Afonso
warehouse (d), where
temperatures are much warmer
from May to September. In
2011, it was transferred to our
winery warehouse (e) where
temperatures are held constant
throughout the year and are
never too high.
In August 2017, 621 units were
bottled, all individually
numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,10% vol.
Baumé: 3,9
Total sugar: 102 g/l
Volatile acidity: 0,72
Total acidity: 6,83
pH: 3,38

SERVING & CELLARAGE
Serve best at 13/14°C.
This wine was filtered and does
not require decanting; it will
last and maintain in good
condition several months once
opened.

TASTING NOTES
Bright gold colour.
Fragrant and rich aromas with
notes of candid orange, liqueur
of herbs, caramel, floral and
honey. Deep silky palate,
balanced with a nice citric
acidity in a lingering finish.

Excellent as a digestif.
Pairs well with dessert and
cheese.