



## Malvasia Colheita 2000

Casco único  
Single cask 40 a  
500ml

**DENOMINAÇÃO**  
Madeira D.O.P

**CASTAS**  
Malvasia

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

**LOTE**  
Em 2007, este vinho foi a nossa escolha inicial para o primeiro engarrafamento de um Malvasia 2000 com a categoria de “Colheita”. Porém a data prevista para o engarrafar sofreu um atraso de 6 meses. Passado esse tempo e passado o verão de 2007 ao provar de novo todos os cascos de Malvasia 2000, acabou-se por optar pelo engarrafamento do casco 44<sup>a</sup>. Esta decisão permitiu a este vinho sujeitar-se ao verão extraordinariamente quente de 2007, concentrando-o, alicerçando-o de tal modo que pôde facilmente adquirir e integrar os efeitos da exuberância, da viva e energética acidez que só os longos e frios invernos de 2007 e 2008 poderiam ter provocado. Foram engarrafadas 825 garrafas de 500ml todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 18,45% vol.  
Baumé: 4  
Açúcares totais: 102,5 g/l  
Acidez volátil: 0,84  
pH: 3,29

**SERVIÇO E GUARDA DO  
VINHO**

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**  
Cor Dourada.

Notas de frutos secos, mel e amêndoa, nozes, ameixa seca, sultanas e Caramelo. Paladar doce e sedoso de amêndoa amarga. Final de boca fresco e macio.

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Malvasia

**VINEYARDS AND  
VINIFICATION**  
Grapes from São Jorge Vineyards. Grapes were pressed in a continuous press.

**LOT**  
In 2007 this wine was our initial choice for the bottling of the first Malvasia 2000 in the “Colheita” category. However, the bottling date suffered a 6 month delay. After this period and after the end of the 2007 summer, re tasting all the Malvasia 2000 casks, ending up choosing to bottle cask 44a. This decision to wait showed just how much it was worth to subject this wine to an extraordinarily hot 2007 summer, enabling it to become concentrated, building its foundations so that it could easily acquire and fully integrate the effects of the exuberance and lively energetic acidity that the long and cold winters of 2007 and 2008 provoked. We bottled 825 bottles (500ml) all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 18,45% vol.  
Baumé: 4  
Total sugar: 102,5 g/l  
Volatile acidity: 0,84  
pH: 3,29

**SERVING & CELLARAGE**

This wine was naturally aged in cask and bottled in its purest state. To show it at its best, serve between 13/14°C. If you get a chance to aerate the wine, it will help the Madeira to show its best features. This wine was filtered and does not require decanting. It will last and maintain in good condition several months once opened.

**TASTING NOTES**

Gold colour.  
Notes of dried fruits, honey and almonds, nuts, prunes, sultanas and caramel. Sweet and silky taste of bitter almond. Fresh and soft aftertaste.