



Malvasia Colheita 2000

Casco único
Single cask 39 a+e
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
Para o terceiro engarrafamento de um casco único da colheita Malvasia 2000 a nossa escolha recaiu no 39 a+e porque não se apresenta tão concentrado quanto os dois que engarrafamos anteriormente (40+44). Neste casco 39 a+e encontram-se ainda alguns aromas que fazem lembrar um jardim, de que Ricardo Diogo tanto gosta, e que tanto se notam nos Malvasias, no seu início do processo de envelhecimento em “Canteiro”. Encontramos uma acidez que parece escondida quando bebemos o vinho inicialmente mas que depois surge, como que por encanto, e que não para de crescer até ao final de boca. Em Novembro 2010 engarrafamos 980 unidades de 500ml todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,01% vol.
Baumé: 3,9
Açúcares totais: 96,1 g/l
Acidez volátil: 1,14
pH: 3,46

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 ouro velho.
Notas de frutos secos, amêndoa tostada, alperce, ameixa seca, sultanas e caramelo. Paladar doce e sedoso de amêndoa amarga. Final de boca fresco e macio.

Excelente como digestivo, bolos de fruta, pão-de-ló de laranja,

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

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

LOT
For the third bottling of the Malvasia single cask from 2000 our choice fell upon cask 39 a+e. The reason was mainly because the wine did not appear to be so concentrated as the ones from the last two bottlings (40 and 44). In addition to that, in the wine from cask 39 a+e we still found some aromas that reminded of a flowery garden which Ricardo Diogo is so fond of and that is characteristic to Malvasias in their early stage of aging. We also came across with an acidity that is almost hidden when we drink it but then slowly emerges, almost like magic, and keeps growing and just lingers in the mouth. In November of 2010, we bottled 980 units of 500ml all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,01% vol.
Baumé: 3,9
Total sugar: 96,1 g/l
Volatile acidity: 1,14
pH: 3,46

SERVING & CELLARAGE

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

Old gold colour.
Notes of dried fruits, toasted almonds, apricot and prunes, sultanas and caramel. Sweet and silky taste of bitter almond. Fresh and soft aftertaste.

Excellent as a digestif, rich fruit or sponge orange cakes, chocolate, mango sorbet, crystallized fruit and cheese.