



Malvasia Colheita 2002

Casco único
Single cask 416 C+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 casco 416 c+e diferenciou-se imediatamente do anterior (260 d+e) por ser mais elegante, um pouco mais seco, menos concentrado, mas com um aroma onde a casta Malvasia se mostra imediatamente no nariz. As condições deste colheita estão decisivamente influenciadas pelo facto de o vinho ter permanecido em dois armazéns (c+e) caracterizados por temperaturas médias anuais bem mais baixas que o armazém D. Em Fevereiro de 2016, foram engarrafadas 1004 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Alcool: 19,00% vol.
Baumé: 4,0
Açúcares totais: 104 g/l
Acidez volátil: 0,66
pH: 3,36

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada entre 13/14°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Dourado brilhante. Aromas de fruta seca branca, ligeiro floral, nozes, passas e casca de laranja. Bastante melado na boca e uma constante suavidade. Final longo refrescante e uma acidez crocante e persistente.

Excelente como digestivo, acompanha muito bem sobremesas e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from São Jorge, (north coast). Grapes were pressed in a continuous press.

LOT
Cask 416 c+e stood out immediately for being more elegant, somewhat drier, less concentrated but with an aroma in which the Malvasia grape profile is very much present on the nose. The fact that the wine remained aging in two warehouses (c+e) where average temperatures are significantly lower when compared to warehouse D played a decisive role in the outcome of this Colheita. In February 2016, 1004 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,00% vol.
Baumé: 4,0
Total sugar: 104 g/l
Volatile acidity: 0,66
pH: 3,36

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. Aromas of dried white fruit light floral, nutty, sultanas and mellowed orange zest. Luscious on the palate with a persistent smoothness. Refreshing acidity with a crispy linger finish.

Excellent as a digestif. Pairs well with dessert, cheese and rich fruit cakes.