



Verdelho Colheita 1996

Casco único
Single cask 119 b+e
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Verdelho

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área de São Vicente. Uvas prensadas em prensa pneumática.

LOTE
Em Janeiro 2012 foram engarrafadas 918 unidades de 500ml, todas individualmente numeradas.
Este Verdelho envelhecido no casco 119, de carvalho francês, muito antigo, foi produzido exclusivamente com uvas do vinhedo do Sr. Agostinho Andrade Júnior de São Vicente. A acidez excepcional deste vinho quase que disfarça por completo a concentração que o mesmo obteve ao longo dos últimos 15 anos de envelhecimento no processo canteiro.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,98% vol.
Baumé: 1,9
Açúcares totais: 65,10 g/l
Acidez volátil: 1,12
pH: 3,50

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada 11/12°C.
Este vinho foi filtrado, não requer decantação, mantendo-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor dourada.
Aromas de pinho fresco, Cítricos maduros, folha de tabaco verde, algum fumado. Boca mineral e boa complexidade, segura constante e uma magnífica acidez, num final longo e fresco.

Excelente como aperitivo, acompanha muito bem enchidos e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Verdelho

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from various quality vineyards from São Vicente. Grapes were pressed in a pneumatic press.

LOT
In January 2012 we bottled 918 units of 500ml capacity all individually numbered. This Verdelho aged in a very old cask 119 made from French Oak, was produced exclusively with grapes from Mr. Agostinho Andrade Junior vineyard in São Vicente. The exceptional acidity in this wine almost completely disguises the concentration obtained over the last 15 years of aging by the traditional Canteiro method.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,98% vol.
Baumé: 1,9
Total sugar: 65,10 g/l
Volatile acidity: 1,12
pH: 3,50

SERVING & CELLARAGE
Serve best at 11/12°C.
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.
Aromas of fresh pine, ripe citrus, green tobacco leaf, some smoke. Mineral mouth and good complexity, constant dryness and magnificent acidity, in a long and fresh finish.

Excellent as an aperitif.
Pairs well with cold meat and cheese.