

Verdelho 1993 - Frasqueira ou Garrafeira

Tipo: Meio - Seco

Lote: Exclusivamente Verdelho de uma só colheita.

Região: Madeira, Ribeira da Janela

Castas: Varietal Verdelho

Terroir:

Solos vulcânicos e basálticos, de textura argilosa, ácidos e ricos em matéria orgânica. Um clima subtropical ameno, verões quentes e invernos temperados. Grande proximidade entre as vinhas e o mar, o que confere aos vinhos uma acidez perfeita.

Vinificação:

Bica aberta a uma temperatura controlada. Uvas desengaçadas e prensadas. Interrupção da fermentação pela adição de álcool vínico neutro a 96% Vol.

Envelhecimento/ estágio:

Em cascos de carvalho, no tradicional processo de canteiro até ao engarrafamento.

Madeira: por >23 Anos

Tipo de madeira: Carvalho Francês ou Americano

Engarrafado em: 2017

Longevidade Prevista:

Os vinhos da madeira pelas suas características e fortificação, são de grande longevidade.

Análises:

Teor álcool: 20 % Vol.

Acidez total: 8,86 gr/l (ácido tartárico)

Açúcar residual: 73,0 gr/l

Baumé: 2,1

pH: 3,37

Notas de Prova:

Cor: Cor âmbar dourado com reflexos alaranjados.

Aroma: Bouquet de madeira intensa, etérea e penetrante, com notas de iodo, frutos secos e especiarias.

Palato: Na boca é apresentado como um vinho médio-seco, com uma acidez e corpo bem definido, doçura refrescante e taninos firmes. Notas de mel, frutas tropicais e especiarias.

Comercialização:

. Garrafas de 750 ml em unidades individuais.

. Caixas de 6 unidades

Sugestões como Servir/ Combinações Gastronomicas:

Deve ser servido a uma temperatura entre os 15°C e os 16°C. Os Frasqueiras ou Garrafeiras podem criar depósito natural, pelo que recomendamos a sua decantação.

Pode ser apreciado simples, como um aperitivo ou para combinar com uma sopa requintada, sushi ou com entradas agriçoces e tropicais.

Modo de conservação:

Verticalmente em temperatura ambiente. Após a abertura, o vinho permanecerá por vários meses em boas condições.

Enólogo:

Engº Ivo Couto

