

Malvasia 30 Anos

Tipo:	Doce
Lote:	Um "blend" com uma idade média de 30 anos, proveniente dos melhores e mais antigos vinhos desta casta.
Região:	Madeira, São Jorge
Castas:	Varietal Malvasia
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. Uvas desengaçadas e prensadas. Controle de fermentação e temperatura. Interrupção da fermentação pela adição de álcool vínico a 96% Vol.

Envelhecimento/ Estágio:
Em cascos de carvalho, no tradicional processo de canteiro até ao engarrafamento.

Madeira: por >30 anos
Tipo de madeira: Carvalho Francês e 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: 9,12 gr/l (ácido tartárico)
Açúcar residual: 139,0 gr/l
Baumé: 5,9
pH: 3,33

Notas de Prova:

Cor:	Topázio/acastanhado, adquirida pelo contacto com a madeira velha de carvalho americano, com reflexos alaranjados.
Aroma:	Intenso a madeiras exóticas. Notas de mel, tabaco, especiaria, chocolate, baunilha e amêndoa torrada. Leves notas de iodo.
Palato:	De sabor inebriante, envolvente, de carácter próprio da madeira do casco, copioso e complexo. Notas de frutos secos, baunilha e caril. Acidez e corpo bem estruturados e em harmonia com a doçura e os taninos. Final de boca com uma grande longevidade.

Comercialização:
. Garrafas de 750 ml em unidades individuais.
. Caixas de 6 e 12 unidades

Sugestões como Servir/ Combinações Gastronomicas:
Deve ser servido a uma temperatura entre os 15°C e os 16°C. Não precisa ser decantado.
Atrativo para qualquer ocasião, especialmente no final da refeição como um digestivo de excelência ou como acompanhante de bom charuto

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

Enólogo:
Engº Ivo Couto

