

Sercial 15 Anos - Reserva Especial

Tipo:	Seco
Lote:	Exclusivamente Sercial de diferentes anos de colheita e com uma idade média de 15 anos
Região:	Madeira
Castas:	Varietal Sercial
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 > 14 Anos

Tipo de madeira: Carvalho Francês e Americano

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

Análises:

Teor álcool: 19% Vol.

Acidez total: 7,8 gr/l (ácido tartárico)

Açúcar residual: 55,1 gr/l

Baumé:

pH: 3,30

Notas de Prova:

Cor: Cor topázio.

Aroma: Aroma muito fresco com toque de nozes.

Palato: Um vinho seco com uma acidez equilibrada, sabor a frutos secos e madeira.

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.

Pode ser apreciado como um aperitivo ou para combinar com sopas, sushi, peixe ou com queijos.

Modo de conservação:

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

Enólogo:

Engº Ivo Couto

