

Ficha Técnica

VINHO DA MADEIRA

Sercial - 1990

Tipo:	Seco
Loteamento:	Sercial de uma só colheita, envelhecido em cascos de carvalho.
Região:	MADEIRA
Castas:	Varietal Sercial do Jardim da Serra
Tipo de solo:	Vulcânico e basáltico. Textura argilosa, ácidos e ricos em matéria orgânica.

Vinificação	Bica aberta. Uvas desengaçadas e prensadas. Interrupção da fermentação pela adição de álcool vínico.
-------------	--

Estágio	Garrafa: s/ estágio Madeira: >20 anos Tipo de madeira: Carvalho francês
---------	---

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

Análises	Teor álcool: 20 % Vol. Acidez total: 9,0 gr/l (ácido tartárico) pH: 3,18
----------	--

Notas de Prova	Cor: Âmbar clara, aspecto brilhante com reflexos dourados.
----------------	--

Aroma	Complexo e exuberante característico desta casta. Notas de raspa de laranja, nozes, mel e tostas.
-------	---

Paladar	Na boca comporta-se como um Madeira seco de forte concentração aromática. Muitas notas de madeira, bem estruturadas, taninos firmes, que conjugados com as características da casta, transmitem aromas ricos e muito diversos, predominando nozes, cera de abelhas e alguma baunilha.
---------	---

Modo de comercialização	Garrafas de 750 ml em unidades individuais e caixas de 12 unidades
-------------------------	--

Gastronomia	Com uma secura e textura muito peculiar que o torna num excelente aperitivo.
-------------	--

Temperatura a que deve ser servido: Servir a temperaturas não superiores a 18°C.
 Modo de conservação: Temperatura ambiente.
 População alvo: Maiores de 18 anos

Enólogo Responsável: Ivo Couto

