

Ficha Técnica

VINHO DA MADEIRA

BLENDED

Tipo:	Doce
Loteamento:	Vinhos de várias colheitas, envelhecidos parte em cascos de carvalho e parte em aço inox, com uma idade média de 3 anos.
Região:	MADEIRA
Castas:	Varietal Tinta Negra Mole
Tipo de solo:	Vulcânico e basáltico. Textura argilosa, ácidos e ricos em matéria orgânica.

**Vinificação**  
 Curtimenta. Uvas desengaçadas. Controle de fermentação e temperatura. Interrupção da fermentação, conforme o tipo de vinho (meio-doce ou doce), pela adição de álcool vínico.

**Estágio**  
 Garrafa: s/ estágio  
 Madeira: 18 meses                      Tipo de madeira: Carvalho francês

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

**Análises**  
 Teor álcool: 18% Vol.  
 Acidez total: 5,6 gr/l (ácido tartárico)  
 pH: 3,49

**Notas de Prova**  
**Cor**  
 Tonalidade acastanhada.

**Aroma**  
 Madeirizado e harmonioso. Notas de caramelo e amêndoa.

**Paladar**  
 Doce e madeirizado, com algumas notas iodo e fruta madura.

**Modo de comercialização**  
 Garrafas de 750 ml em caixas de 12 unidades  
 Dimensão da caixa - 35x30x26 / 12 garrafas

**Gastronomia**  
 Excelente para servir como digestivo ou como a nossa imaginação quiser.

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

