



Verdelho Colheita 2007

Casco único
Single cask 13E
500ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Verdelho

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Uvas de uma vinha única localizada no sítio da Achada dos Judeus em São Vicente (Costa Norte). Esta vinha com 30 anos, em latada, tem uma produção média anual de 1.400kgs.

VINIFICAÇÃO / LOTE

Desde 1996 que fazemos a vinificação individualizada dos vinhos provenientes desta vinha, cujas uvas se caracterizam por uma acidez excepcional. Este Verdelho 2007, tal como os anteriores 1996, 2000 e 2006, provem das uvas desta vinha.

As uvas foram vindimadas na segunda semana de Setembro e prensadas numa prensa continua. A fermentação teve lugar ao longo de 7 dias e foi travada mediante a adição de álcool vínico a 96°, obtendo-se um vinho com 17°. O vinho esteve em contacto com as borras até Março de 2008, foi passado a limpo e colocado em pipas antigas de carvalho Francês, no nosso armazém E, onde envelheceu até ao seu engarrafamento que teve lugar em Fevereiro de 2023. Foram engarrafadas 924 unidades de 500ml e 36 duplo magnum.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,01% vol.
Grau Baumé: 1,80
Açúcares totais: 66 g/l
Acidez volátil: 0,88
Acidez total: 8,52
pH: 3,26

SERVIÇO E GUARDA

Temperatura de serviço recomendada 11/12°C.

Este vinho mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Ouro esverdeado.

Nariz aromático e fresco. Notas de armagnac, damasco, flor de laranjeira, sultana branca e maresia. Redondo e delicado na boca, a acidez fresca equilibra todo o palato. Algum sabor a pimenta branca terminando com uma boa secura.

Excelente como aperitivo, acompanha muito bem enchidos e queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Verdelho

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

Grapes from a single vineyard located in São Vicente on the north coast of the island.

VINIFICATION / BLEND

Since 1996, we have been vinifying the wines from this vineyard separately. The grapes are characterized by their exceptional acidity. This 2007 Verdelho like the previous 1996, 2000, and 2006 comes from this vineyard.

The grapes were harvested in the second week of September and were pressed in a horizontal screw press. Fermentation lasted 7 days and was stopped by the adding vinic alcohol at 96°, resulting in a 17° wine. In March 2008, we separated the wine from the lees and stored it in old French oak casks in our warehouse E where it aged until its bottling in February 2023.

We bottled the wine in two different types of bottles: 924 500ml units and 36 double magnums.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,01% vol.
Baume: 1,80
Total sugar: 66 g/l
Volatile acidity: 0,88
Total acidity: 8,52
pH: 3,26

SERVING & CELLARAGE

Serve best at 11/12°C.

This wine was filtered and does not require decanting; it will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES

Greenish gold

Aromatic and fresh nose.

Notes of armagnac, apricot, orange blossom, white sultana and sea breeze.

Round and delicate in the mouth, the fresh acidity balances the entire palate. Some white pepper flavor ending with a good dryness.

Excellent as an aperitif. Pairs well with cold cuts and cheese.