



Malvasia Cândida

Reserva Especial
 Fajã dos Padres
 500ml

DENOMINAÇÃO
 Madeira D.O.P

CASTAS
 Malvasia Cândida

ZONA DE CULTIVO
 Fajã dos Padres

LOTE
 Segundo Gaspar Frutuoso no seu livro "Saudades da Terra", a Malvasia Cândida foi a primeira casta a ser plantada na Ilha da Madeira e chegou à Fajã dos Padres através dos Padres Jesuítas, já na segunda metade do século XVI. Desde 2006 que Ricardo Diogo faz vinhos com as uvas colhidas na Fajã dos Padres. Parte daqueles vinhos têm vindo a envelhecer nos armazéns dos Vinhos Barbeito. De entre os Malvasia Cândida que mais gostou, escolheu alguns para fazer este lote de Reserva Especial em homenagem à família Vilhena de Mendonça, que neste ano comemoram o 100º aniversário da posse da propriedade. Em Novembro 2021 foram engarrafadas 2366 unidades todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
 Álcool: 19,10% vol.
 Baumé: 4
 Açúcares totais: 103 g/l
 Acidez total: 6,84
 Acidez volátil: 0,7
 pH: 3,30

SERVIÇO DO VINHO
 Temperatura de serviço recomendada 14/16°C. Este vinho foi filtrado, não requer decantação, mantendo-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
 Cor Dourada.
 Paleta de aromas com nariz muito sofisticado, notas de madeira discreta, damasco, erva-doce, caramelo e passas. Na boca apresenta-se suave e muito delicado com camadas de caramelo e uma acidez cítrica no ponto. Termina melado e com uma belíssima secura.

Excelente como digestivo e com bolos ricos em fruta.

DENOMINATION
 Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
 Malvasia Cândida

VINEYARDS
 Fajã dos Padres

LOT
 According to Gaspar Frutuoso in his book "Saudades da Terra", the Malvasia Cândida was the first grape variety to be planted in Madeira Island and arrived to Fajã dos Padres through the Jesuit priests, in the second half of the XVI century. Since 2006 Ricardo Diogo has been making wines with grapes harvested in Fajã dos Padres. A portion of those wines have been aging in the warehouses of Vinhos Barbeito. Amongst the Malvasia Cândida wines that he liked the most, he selected a few to make this Special Reserve blend that intends to pay homage to the Vilhena de Mendonça family in celebration of their 100th anniversary of property ownership this year. In November 2021, 2366 units were bottled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
 Alcohol: 19,10% vol.
 Baumé: 4
 Total sugar: 103 g/l
 Total acidity: 6,84
 Volatile acidity: 0,7
 pH: 3,30

SERVING & CELLARAGE
 Serve best at 14/16°C.
 This wine was filtered and does not require decanting; it will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES
 Gold Colour.
 The nose is a palette of sophisticated aromas, with a hint of discreet wood, apricot, anise, caramel and raisins. The mouth is smooth and very delicate, with layers of caramel and a precise citrus acidity. It finishes luscious and with a beautiful dryness.

Excellent with rich fruit cakes and Christmas pudding.