

Rainwater Lote especial Rainwater Verdelho

(500 ml & Magnum)

Especificações Técnicas Technical Specifications

Álcool _18,45 % vol.

Alcohol

Baumé _1,2

Açúcares totais _59 g/l

Total sugar

Acidez volátil _0,4

Volatile acidity

Acidez total _8,38

Total acidity

pH _3,16

Vinhas

Vineyards

Verdelho de São Vicente e Sercial do Seixal

Vinificação

Ao longo do século XIX e primeiro quartel do século XX, o Rainwater era considerado o vinho com o estilo mais prestigiado nos EUA. Segundo pesquisas históricas, o vinho apresentava um estilo mais pálido, com uma textura delicada e pouca oxidação. Inspirados num Rainwater de 1825, criámos este lote que constitui uma viagem ao passado do vinho Madeira. A casta mais utilizada antigamente para fazer o Rainwater era o Verdelho. Neste caso utilizámos 85% de Verdelho de 2014 e colocámos 2.500lts a envelhecer numa cuba de madeira de 2.800lts com objetivo de provocar uma oxidação muito lenta ao vinho. A este vinho adicionámos 15% dum Sercial de 2017, envelhecido num casco de 620 litros que estava no nosso armazém E, o mais fresco de entre os vários que possuímos. Engarrafado em Abril de 2024.

Notas de Prova

Cor dourado esverdeado.

Muito elegante no nariz com aromas frescos

120 Magnums

980 500ml



e subtile. Notas de alperce maduro e algum feno. Delicado, finíssimo na boca e uma acidez no ponto. Elegante com um final fresco e persistente.

Vinification

Throughout the 19th century and the first quarter of the 20th century, Rainwater was considered the most prestigious wine style in the USA. According to historical research, the wine had a paler style, with a delicate texture and little oxidation. Inspired by an 1825 Rainwater, we created this blend which is a journey into the past of Madeira wine. The most widely used grape variety for making Rainwater in the past was Verdelho, of which we used 85% from the year 2014. We put 2.500 liters to age in a wooden vat with a capacity of 2.800 liters with the aim of inducing very slow oxidation to the wine. To this blend, we added 15% of a 2017 Sercial, aged in a 620-liter cask that was in our warehouse E, the coolest of the several we own. Bottled in April 2024.

Tasting Notes

Greenish-golden colour.

Very elegant on the nose with fresh and subtle aromas. Notes of ripe apricot and some hay. Delicate, very fine on the palate with a well balanced acidity, flavours of yellow plum. Finesse in a fresh and persistent finish. Excellent as an aperitif, with savoury snacks and olives.