



Malvasia Colheita 2009

Casco único
Single cask 192 D+E
500ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Malvasia

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

São Jorge (costa norte).

VINIFICAÇÃO / LOTE

Este vinho foi vinificado numa prensa contínua e fortificado em estado de meio doce. Iniciou o seu envelhecimento no armazém D, com temperaturas elevadas, onde rapidamente ganhou concentração. Em 2019 o casco foi transferido para o armazém E que, por ser mais fresco, permitiu uma evolução mais lenta e equilibrada do vinho favorecendo a ligação entre a acidez e o açúcar. Em Maio de 2025, foram engarrafadas 966 unidades de 500ml e 60 double magnum, todas numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,20% vol.

Grau Baumé: 4

Açúcares totais: 106 g/l

Acidez volátil: 0,96

Acidez total: 6,34

pH: 3,37

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada entre 13/14°C.

NOTAS DE PROVA

Cor dourada.

Delicado no nariz com aroma doce, sugestão de mel, fruta cristalizada, casca de laranja, floral, damasco e ligeiro engaçó.

Paladar pujante, compota de fruta amarela, acidez quase picante deixando uma frescura longa e persistente. Vinho muito equilibrado num final melado e saboroso.

Excelente como digestivo, acompanha muito bem sobremesas e queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Malvasia

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

São Jorge (north coast).

VINIFICATION / BLEND

This wine was vinified in a horizontal screw press and fortified in a medium sweet state. It began aging in warehouse D, with high temperatures, where it quickly gained concentration. In 2019, the cask was transferred to warehouse E, which, being cooler, allowed for a slower and more balanced evolution of the wine enhancing the link between acidity and sugar.

In May 2025, 966 500ml units and 60 double magnums were bottled, all numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,20% vol.

Baume: 4

Total sugar: 106 g/l

Volatile acidity: 0,96

Total acidity: 6,34

pH: 3,37

SERVING & CELLARAGE

Recommended service temperature 13/14°C.

TASTING NOTES

Golden colour.

Delicate on the nose with sweet aromas, hints of honey, candied fruit, orange peel, floral notes, apricot, and a touch of stem.

Powerful on the palate, with yellow fruit jam and a nearly spicy acidity that delivers a long and persistent freshness. A very well-balanced wine with a honeyed and flavourful finish.

Excellent as a digestif, it pairs beautifully with desserts and cheeses.