



Verdelho 1981 Frasqueira

Projeto MEF
750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Verdelho

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Costa Norte – Seixal.
Prensa Contínua.

VINIFICAÇÃO / LOTE

Vinho com origem em uvas produzidas na vinha da casa, propriedade do Senhor Manuel Eugénio Fernandes (MEF) na Freguesia do Seixal. Este engarrafamento resultou da mistura de dois vinhos envelhecidos em ambientes muito distintos. Foram utilizados 200 litros provenientes do armazém de canteiro da família MEF, situado junto a praia do Seixal e caracterizado por uma enorme acidez, salinidade, mas algo delgado; os restantes 110 litros da mistura foram estagiados nos armazéns Barbeito, mais quentes e que, consequentemente, apresentavam uma grande estrutura e concentração, originando assim um vinho muito mais equilibrado entre a acidez e o açúcar. Em Fevereiro de 2023, foram engarrafadas 330 unidades de 750ml e 36 Magnum, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,21% vol.
Baumé: 1,9
Açúcares totais: 62 g/l
Acidez volátil: 1,32
Acidez total: 11,08
pH: 3,15

SERVIÇO DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada entre 14/16°C.

NOTAS DE PROVA

Cor Âmbar.

Bouquet fresco e com profundidade, notas de pinhão verde, figos, nozes tostadas, noz-moscada e caramelo salgado. Vinho com uma boa textura envolvendo todo o palato. Acidez bem evidente, final salgado e com uma secura cítrica bem persistente.

Excelente como aperitivo.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Verdelho

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

North Coast – Seixal.
Horizontal screw press.

VINIFICATION / BLEND

Wine made from grapes grown in the vineyard of the house, property of Mr. Manuel Eugénio Fernandes (MEF) in the parish of Seixal.

This bottling resulted from the blend of two wines aged in very different environments. 200 liters were used from the MEF family's canteiro warehouse, located near Seixal beach and characterized by an enormous acidity and salinity, but rather light-bodied. The remaining 110 liters of the blend were aged in the Barbeito warehouses, which were warmer and consequently had a greater structure and concentration, resulting in a wine that is much more balanced between acidity and sugar.

In February 2023, 330 bottles of 750ml and 36 Magnum have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,21% vol.
Baumé: 1,9
Total sugar: 62 g/l
Volatile acidity: 1,32
Total acidity: 11,08
pH: 3,15

SERVING & CELLARAGE

Service temperature recommended between 14/16°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES

Amber Colour.

Fresh and deep bouquet, notes of green pine nuts, figs, toasted walnuts, nutmeg and salted caramel. Wine with a good texture that envelops the entire palate. Well-evident acidity, salty finish with a very persistent citrus dryness.

Excellent as an aperitif.