



Sercial 2014 Colheita

Curtimenta
500ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Sercial

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Seixal e Jardim da Serra

VINIFICAÇÃO / LOTE

Vinho produzido de uvas provenientes do Seixal e do Jardim da Serra em 2 lagares com 500 kgs cada, vindimadas na segunda semana de setembro. Foi feita uma pisa a pé, muito suave, ficando muitos cachos ainda inteiros.

Decorridos 13 dias de fermentação adicionamos o álcool vírico o qual foi misturado com as massas existentes, através de nova pisa a pé. Neste processo esmagaram-se mais alguns cachos que ainda se encontravam inteiros. Após a fortificação mantivemos o vinho em contacto com todas as massas durante os 3 meses seguintes.

No final de Dezembro de 2014 passamos o vinho a limpo e, simultaneamente, fomos separando os muitos bagos inteiros que encontramos. As massas remanescentes foram prensadas na prensa vertical tendo sido misturado com o limpo. No processo de envelhecimento colocamos também os bagos inteiros no casco com 620lts, permanecendo ali até Dezembro de 2021. Em Março de 2023, foram engarrafadas 890 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool 19,31% vol.

Grau baumé 0,2

Açucares totais 37 g/l

Acidez volátil 0,57

Acidez total 9,17

pH: 3,13

SERVIÇO DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada entre 11/13°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Cor dourada.

Puro e com boa intensidade no nariz. Frutos secos, coco, folha de tabaco esverdeada e pimenta branca. Suave, gordo de boca, conferindo-lhe uma belíssima estrutura. Sabores cítricos e uma acidez eléctrica quase que picante. Final seco, fresco e persistente.

Excelente como aperitivo.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Sercial

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

Seixal and Jardim da Serra

VINIFICATION / BLEND

Wine made from grapes coming from Seixal and Jardim da Serra in 2 lagares with 500kg each, harvested in the second week of September. A very gentle foot treading was done, leaving many bunches still intact.

After 13 days of fermentation, we added vinic alcohol which was mixed with the existing masses through a new foot treading. In this process, some more bunches that were still intact were crushed.

After fortification, we kept the wine in contact with all the masses for the following 3 months.

At the end of December 2014, we raked the wine and, at the same time, separated the many intact grapes we found. The remaining masses were pressed in a basket press and mixed with the clarified wine. During the aging process, we also put the intact grapes in a 620 litre cask, where they remained until December 2021. In March 2023, 890 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol 19,31% vol.

Baumé 0,2

Total sugar 37 g/l

Volatile acidity 0,57

Total acidity 9,17

pH: 3,13

SERVING & CELLARAGE

Recommended service temperature between 11/13°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES

Gold color.

Pure and with good intensity on the nose. Dried fruits, coconut, green tobacco leaf and white pepper. Smooth and "meaty" in the mouth, giving it a beautiful structure. Citrus flavors and an electric almost tangy acidity.

Dry, fresh and persistent finish.

Excellent as an aperitif.