



Verdelho 2018 Reserva

Branco / White
750ml

DENOMINAÇÃO
DOP Madeirense

CASTAS
Verdelho &
Sercial

VINDIMA
Início de Outubro.

VINIFICAÇÃO
Uvas cuidadosamente selecionadas e, transportadas em caixas de 20kg. Vinificação com intervenção minimalista, onde foi feita uma maceração a frio de uva inteira durante 48 horas, seguido de uma prensagem suave, fermentado com temperatura controlada de 10°C a 15°C. Foram engarrafadas 922 unidades em 18 de Fevereiro de 2021, estagiando 5 meses em garrafa antes do seu lançamento.

LOTE
91% Verdelho da Raposeira
9% Sercial do Seixal

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Volume alcoólico: 11,45%
Acidez total: 7,40
Açúcar residual: 0,7g/l
pH: 3,10

ESTÁGIO
O vinho estagiou 1 ano em barricas de Carvalho Francês e Húngaro usados e de seguida 6 meses em cubas de inox a temperatura controlada.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
Temperatura recomenda entre 10/12°C.

NOTAS DE PROVA
Cor cítrica.
Exuberância num nariz fresco e elegante, onde emerge a fruta branca e amarela, aliada a uma tosta suave bem integrada. Paladar cremoso e de boa profundidade sustentada pela acidez fina e firme que acompanha a prova do início ao fim.

Excelente como aperitivo.
Boa harmonização com mariscos, lapas, peixe marinado ou grelhado.

DENOMINATION
DOP Madeirense

GRAPE VARIETIES
Verdelho &
Sercial

HARVEST
Grapes harvested in early October.

VINIFICATION
Grapes carefully selected and carried in 20kg boxes. Vinification with the least intervention possible, The whole grape was submitted to a cold maceration for 48 hours, followed by a gentle pressing, fermented under controlled temperatures between 10°C to 15°C. 922 units were bottled on February 18th, 2021, aged for 5 months in bottle prior to launch.

LOT
91% Verdelho da Raposeira
9% Sercial do Seixal

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 11,45% vol.
Total acidity: 7,40
Residual sugar: 0,7g/l
pH: 3,10

MATURATION
This wine aged for 1 year in used French and Hungarian oak barrels and then 6 months in stainless steel tanks under controlled temperature.

SERVICE
TEMPERATURE
Best served between 10/12°C.

TASTING NOTES
Citrus colour.
Exuberant, fresh and elegant nose, where white and yellow fruit emerge, combined with a well-integrated smooth toast. Creamy palate and good depth sustained by the fine and firm acidity that lingers from the beginning to the end.

Excellent as an aperitif.
Pairs well with seafood, limpets, grilled or marinated fish.