



Vinhas do Lanço Verdelho 2020

Branco / White
750ml

DENOMINAÇÃO
DOP Madeirense

CASTAS
Verdelho

VINDIMA

A vindima teve lugar na segunda semana de Setembro de 2020, sob ótimas condições climáticas. As uvas são provenientes de uma vinha nas Feiteiras e de uma outra pequena vinha velha, situada em maior altitude, em frente à Casa Mãe da propriedade do Lanço

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave de uvas inteiras em prensa pneumática. Depois da prensagem fizemos uma decantação ao longo de 24h com passagem a limpo. Fermentação controlada a 15°.

LOTE

100% Verdelho da Casa do Lanço em São Vicente.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Volume alcoólico: 11,3%
Acidez total: 7,44
Açúcar residual: 0,7 g/l
pH: 3,35

ESTÁGIO

Este lote é composto por 35% de vinho estagiado em barricas de carvalho francês com 4 anos de uso e restantes 65% em tanques de aço inoxidável, ambos durante 14 meses. Em Dezembro de 2021 foram engarrafadas 1428 unidades, todas elas numeradas. Este vinho estagiou ainda 8 meses em garrafa antes de ser colocado no mercado em setembro de 2022.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Temperatura recomenda
10/12°C.

NOTAS DE PROVA

Cor cítrica esverdeada.
Nariz muito elegante e fresco. Notas cítricas, ligeiro herbáceo, nuance de tosta com madeira subtil bem integrada, damasco e alguma pedra vulcânica. Na boca é seco, mineral, destacando a refrescante acidez. Ligeiramente salgado no final de boca muito agradável.

Excelente como aperitivo, com mariscos, peixe marinado ou grelhado.

DENOMINATION
DOP Madeirense

GRAPE VARIETIES
Verdelho

HARVEST

The harvest took place in the second week of September 2020, under optimal weather conditions. The grapes come from a vineyard in Feiteiras and from another small old vineyard, located at a higher altitude, in front of the main house of the Lanço property.

VINIFICATION

Soft pressing of whole grapes in a pneumatic press. After the pressing we did a decantation over 24 hours separating the must from the lees. Controlled fermentation at 15°.

BLEND

100% Verdelho from Casa do Lanço in São Vicente.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 11,3% vol.
Total acidity: 7,44
Residual sugar: 0,7 g/l
pH: 3,35

MATURATION

This blend is composed of 35% wine aged in French oak barrels with 4 years of use and the remaining 65% in stainless steel tanks both for 14 months. In December 2021, 1428 units were bottled, all individually numbered. This wine was further aged in bottle for 8 months before being released to the market in September 2022.

SERVICE TEMPERATURE

Recommended temperature
10/12°C.

TASTING NOTES

Citrus greenish colour.
Very elegant and fresh nose. Citrus notes, slight herbaceous, nuance of toast with subtle well integrated wood, apricot and some volcanic stone. In the mouth it is dry, mineral, highlighting the refreshing acidity. Slightly salty in the finish, very pleasant.

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