



**Sercial 2017**  
**Curtimenta**  
Colheita  
500ml | 1500ml

**DENOMINAÇÃO**

Madeira D.O.P

**CASTAS**

Sercial

**VINHAS E ZONA DE CULTIVO**

Seixal – Costa norte da Madeira

**VINIFICAÇÃO / LOTE**

Com base na experiência de vindimas anteriores, vinificaram-se três lagares de Sercial do ano 2017. Após 11 dias de fermentação, procedeu-se à fortificação, prolongando-se as curtimentas até meados de dezembro. Após a trasfega, permaneceram ainda numerosos bagos, os quais foram separados e colocados nas pipas. Com o objetivo de aumentar a concentração num curto período de tempo, os vinhos envelheceram no armazém D, caracterizado por temperaturas médias mais elevadas ao longo do ano. Em janeiro de 2026, foram engarrafadas 1.280 garrafas de 500 ml e 60 magnum, todas numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

Álcool 19,5% vol.  
Baumé 0,99  
Açúcares totais 33 g/l  
Acidez volátil 0,54  
Acidez total 7,02  
pH: 3,34

**SERVIÇO DO VINHO**

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

**NOTAS DE PROVA**

Cor dourado claro.  
Aroma fresco e cítrico, com notas de pinhão, alguma erva seca, herbáceo e nozes.  
Na boca apresenta leveza, notas salgadas e uma acidez bem vincada. Final com secura e frescura persistente.  
Vinho versátil e de garra.

**SUGESTÃO DE CONSUMO**

Altamente gastronómico.  
Excelente como aperitivo.

**DENOMINATION**

Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**

Sercial

**VINEYARDS & CULTIVATION AREA**

Seixal – North coast of Madeira

**VINIFICATION / BLEND**

Based on experience from previous harvests, three Sercial lagares from 2017 were vinified. After 11 days of fermentation, the wines were fortified, with skin contact extended until mid-December. Following racking, a significant number of berries remained, which were separated and placed in the casks. To enhance concentration over a short period, the wines were aged in warehouse D, where average temperatures are higher throughout the year. Bottled in January 2026: 1.280 bottles of 500ml and 60 magnums, all numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Alcohol 19,5% vol.  
Baumé 0,99  
Total sugar 33 g/l  
Volatile acidity 0,54  
Total acidity 7,02  
pH: 3,34

**SERVING & STORAGE**

Recommended serving temperature: 11-13 °C. Keeps in good condition for several months after opening.

**TASTING NOTES**

Light golden colour.  
Fresh and citrus-driven aroma, with notes of pine nuts, dried herbs, herbal character and walnuts. On the palate, it shows lightness, saline notes and a well-defined acidity. Dry, fresh and persistent finish.  
A versatile wine with strong character.

**SERVING SUGGESTIONS**

Highly gastronomic.  
Excellent as an aperitif.