



Sercial 1988 Frasqueira

Projeto MEF
750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Sercial

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Costa Norte – Seixal.
Prensa Contínua.

VINIFICAÇÃO / LOTE

Vinho com origem em uvas de vinhas das encostas do Seixal, cuja distância do mar varia entre os 150 e os 200m e a uma altitude aproximada de 60m, propriedade do Sr. Manuel Eugénio Fernandes (MEF). Este engarrafamento teve origem na junção de 2 vinhos com percursos diferentes, apesar de serem da mesma origem. 160 litros foram envelhecidos durante os últimos 35 anos em pipas antigas no Armazém MEF, situado junto ao mar do Seixal. Os outros 60 litros foram estagiados em pipas antigas de carvalho Francês nos armazéns Barbeito desde finais de 1988 até 2016 e, neste ano, transferido para garrafão. A adição do vinho do garrafão foi essencial para equilibrar este frasqueira. Em Fevereiro de 2023, foram engarrafadas 320 unidades individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool 19,30% vol.
Grau Baumé 0,3
Açúcares totais 32 g/l
Acidez volátil 1,38
Acidez total 10,98
pH: 3,16

SERVIÇO DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada entre 14/16°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Ouro Velho.
Bouquet fresco e mentolado, maresia, tâmaras, nozes secas, pistacho e casca de limão, algum couro e resina também.
Textura elegante com acidez bem vincada, sabores cítricos. Final seco e uma incrível frescura salgada.

Excelente como aperitivo.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Sercial

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

North Coast – Seixal.
Horizontal screw press.

VINIFICATION / BLEND

Wine made from Sercial grapes grown on the slopes of Seixal, where the distance from the sea varies between 150 and 200 meters and at an altitude of approximately 60 meters, owned by Mr. Manuel Eugénio Fernandes (MEF).

This bottling originated from the blending of 2 wines with different aging processes, despite being from the same origin. 160 liters were aged for the last 35 years in old casks at the MEF warehouse, located by the sea in Seixal. The other 60 liters were aged in old French oak casks at the Barbeito warehouses from the end of 1988 until 2016, and in that year, transferred to a demijohn. The addition of the wine from the demijohn was essential to balance this frasqueira. In February 2023, 320 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol 19,30% vol.
Baume 0,3
Total sugar 32 g/l
Volatile acidity 1,38
Total acidity 10,98
pH: 3,16

SERVING & CELLARAGE

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

TASTING NOTES

Old Gold Colour.
Fresh and minty bouquet, sea air, dates, dried nuts, pistachio and lemon zest, some leather and resin as well.
Elegant texture with well-defined acidity, citrus flavors. Dry finish and an incredible salty freshness.

Excellent as an aperitif.