



Bastardo Quatro Pipas

Reserva Especial
Meio Seco / Medium Dry
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Bastardo

ZONA DE CULTIVO
São Jorge, costa Norte.

LOTE
A casta Bastardo esteve quase extinta na Madeira durante muitos anos. A sua recuperação deveu-se a Teófilo Cunha que, em 2004, voltou a plantar vinhas desta casta nas terras da sua família em São Jorge, no Norte da ilha. Ricardo Diogo vindimou o Bastardo pela primeira vez em 2007. E desde então decidiu experimentar o máximo possível com as uvas que todos os anos deram entrada na Adega. Por isso a cada vinificação efectuada, aprendeu sempre algo de novo que contribuiu para o seu conhecimento sobre esta casta. Para este lote juntou três vinhos da casta Bastardo: 25% de 2007, 25% de 2009, ambos de bica aberta; 50% de 2011 de curtimenta armazenados em 2 pequenos cascos. Em Novembro 2021, foram engarrafadas 2184, todas numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,10% vol.
Baumé: 2
Açúcares totais: 69 g/l
Acidez volátil: 0,6
Acidez total: 6,86
pH: 3,30

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Temperatura de serviço recomendado entre 13/14°C. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor Âmbar
Bouquet fresco com sugestão de tabaco, madeira (pinho), figos secos, tâmaras e nozes. Este Bastardo revela toda a sua identidade na boca, onde o doce, a acidez e um ligeiro picante misturam-se em harmonia. Acabamento polido no final longo e suave.

Excelente como aperitivo.
Combina muito bem com queijos, sushi e presunto.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Bastardo

VINEYARDS
São Jorge, North coast of Madeira Island.

LOT
The Bastardo grape variety was almost extinct in Madeira for many years. Its recovery was due to Teófilo Cunha, who in 2004 planted vineyards of that variety on his family's lands in São Jorge, located on the north of the island. Ricardo Diogo's first Bastardo harvest took place in 2007 and since then he was determined to experiment as much as possible with the grapes that came into the winery each year. For that reason, every vinification contributed to enhance his knowledge. For this blend, he added three wines from the Bastardo grape variety: 25% from 2007, 25% from 2009, both direct pressing; 50% from 2011 fermented with skin maceration and stored in 2 small casks. In November 2021, 2184 units were bottled and numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,10% vol.
Baumé: 2
Total sugar: 69 g/l
Volatile acidity: 0,6
Total acidity: 6,86
pH: 3,30

SERVING & CELLARAGE
Best served between 13/14°C. This wine was filtered and does not require decanting. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES & HARMONIES
Amber Colour.
Fresh bouquet with a hint of tobacco, wood (pine), dried figs, dates and walnuts. This wine from the Bastardo variety reveals all its identity in the mouth, where sweetness, acidity and a light spiciness blend in harmony. Polished in the long, silky finish.

Excellent as an aperitif.
Pairs well with Cheese, sushi and smoked ham.