



2001 Malvasia Cândida

Frasqueira

Fajã dos Padres
750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Malvasia Cândida

VINIFICAÇÃO / LOTE

Várias parcelas de vinhas situadas muito próximas do mar na propriedade da Fajã dos Padres, situada na costa Sul da Madeira, Freguesia da Quinta Grande, Concelho da Ribeira Brava. Na vindima de 2001 a produção de uvas Malvasia Cândida foi de apenas 1.090 kgs. A Fajã dos Padres caracteriza-se pelo seu clima quente e mais seco ao longo de todo o ano. Mesmo no Inverno, as temperaturas estão acima da média comparativamente a outros locais na ilha. O armazém de envelhecimento situa-se na extremidade da área agrícola e no limite da praia de calhau, contribuindo para as elevadas temperaturas interiores.

Este vinho de 2001 é marcado por uma elevada concentração, resultante das condições que atrás descritas. Após a pisa a pé e vinificação, o vinho envelheceu ao longo de 21 anos numa pipa de carvalho americano. A partir de 2006 foi acompanhado regularmente por Ricardo Diogo e, em 2023, foi transferido para a adega dos Vinhos Barbeito para engarrafamento.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,71% vol.

Baumé: 3,7

Açúcares totais: 97 g/l

Acidez volátil: 1,16

Acidez total: 9,06

pH: 3,22

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

Cor escura.

Bouquet intenso, aroma de grão de café torrado, compota de fruta, passas pretas, bolo Inglês, avelã, ligeiro terroso em pano de fundo. Equilibradíssimo de boca com acidez viva e pujante. Mel de cana, figos pretos maduros e especiaria doce, tudo numa miscelânea de sabores bem ricos, envolvendo todo o palato num final bem persistente.

Excelente como digestivo, com charutos ou tabaco de cachimbo.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Malvasia Cândida

VINIFICATION / BLEND

Several plots of vineyards located very close to the sea on the Fajã dos Padres property, situated on the south coast of Madeira, in the parish of Quinta Grande, Ribeira Brava. In the 2001 harvest, the production of Malvasia Cândida grapes was only 1.090 kg.

Fajã dos Padres is characterized by its hot and dry climate throughout the year. Even in winter, temperatures are above average compared to other locations on the island. The aging warehouse is located at the end of the agricultural area and at the edge of the pebble beach, contributing to high interior temperatures.

This 2001 wine is marked by a high concentration resulting from the conditions described above. After foot treading and vinification, the wine aged for 21 years in an American oak cask. From 2006, it was regularly monitored by Ricardo Diogo, and in 2023, it was transferred to the Barbeito winery for bottling.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,71% vol.

Baume: 3,7

Total sugar: 97 g/l

Volatile acidity: 1,16

Total acidity: 9,06

pH: 3,22

SERVING & CELLARAGE

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

TASTING NOTES

Dark Colour.

Intense bouquet with the aroma of roasted coffee beans, fruit compote, black raisins, English cake, hazelnut, and a slight earthy background. Extremely well-balanced on the palate with a lively and powerful acidity. Sugar cane syrup, ripe black figs and sweet spice all, in a blend of very rich flavors, enveloping the entire palate in a very persistent finish.

Excellent as a digestif, with cigars or tobacco pipe.