

Malvasia 10 Anos - Reserva Velha

| | |
|----------------|--|
| Tipo: | Doce |
| Lote: | Exclusivamente Malvasia de diferentes anos de colheita e com uma idade média de 10 anos. |
| Região: | Madeira, São Jorge. |
| Castas: | Varietal Malvasia |

Terroir:

Solos vulcânicos e basálticos, de textura argilosa, ácidos e ricos em matéria orgânica. Um clima subtropical ameno, verões quentes e invernos temperados. Grande proximidade entre as vinhas e o mar, o que confere aos vinhos uma acidez perfeita.

Vinificação:

Bica aberta. Uvas desengaçadas e prensadas. Controle de fermentação e temperatura. Interrupção da fermentação pela adição de álcool vínico a 96% Vol.

Envelhecimento/ Estágio:

Em cascos de carvalho, no tradicional processo de canteiro até ao engarrafamento

Madeira: > 10 Anos

Tipo de madeira: Carvalho Francês e Americano

Longevidade Prevista:

Os vinhos da madeira pelas suas características e fortificação, são de grande longevidade.

Análises:

Teor álcool: 19 % Vol.

Acidez total: 7,7 gr/l (ácido tartárico)

Açúcar residual: 108,8 gr/l

Baumé:

pH: 3,38

Notas de Prova:

Cor: Topázio/acastanhado com reflexos.

Aroma: Aromas exóticos de madeira, caramelo e amêndoa torrada. Notas de tabaco e frutos secos.

Palato: Doce, elegante, harmonioso e complexo. Acidez e corpo bem conjugado com a doçura e os taninos. Fortes notas de aroma a chocolate, caramelo e amêndoa torrada, algumas notas de baunilha, laranja e frutos secos.

Comercialização:

. Garrafas de 750 ml em unidades individuais.

. Caixas de 6 e 12 unidades

Sugestões como Servir/ Combinações Gastronómicas:

Deve ser servido a uma temperatura entre os 15°C e os 16°C. Não precisa ser decantado.

Na gastronomia, este Malvasia poderá ser apreciado só por si ou como excelente digestivo.

Modo de conservação:

Verticalmente em temperatura ambiente. Após a abertura, o vinho permanecerá por vários meses em boas condições.

Enólogo:

Engº Ivo Couto

