# JUSTINO'S MADEIRA

## VERDELHO

## COLHEITA 1997

## *Ficha Técnica*

**Tipo:** Verdelho
**Colheita:** 1997

**Denominação:** DOP Madeira (Denominação de Origem Protegida).

**Localização Geográfica:** Ilha da Madeira (Portugal). Situada no Oceano Atlântico a cerca de 900km a Sudoeste de Lisboa e a 600Km a Oeste da costa norte africana.
**Tipo de Solo:** Diversas misturas de solos, de natureza vulcânica, derivados principalmente de basalto, traquitos, tufa, escórias e conglomerados.

**Clima:** Temperado com características oceânicas, verificando-se uma variação de temperatura, humidade e pluviosidade, consoante a altitude.
**Principais Áreas de vinha:** Seixal, Ponta Delgada, São Vicente e Arco de São Jorge.
**Castas / Variedades:** Verdelho
**Sistema de Condução da Vinha:** Latada (geralmente formada por estruturas em arames horizontais suportadas por postes em madeira ou ferro) e Espaldeira.
**Data de Vindima:** Início em meados de Setembro. Final na 1ª semana de Outubro.
**Método de Vindima:** Manual, com selecção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.
**Vinificação:** Desengaçe total, esmagamento e prensagem. Vinificação em bica-aberta. Fermentado totalmente em cuba de aço inoxidável com controlo de temperatura e tempos de remontagem. Interrupção da fermentação pela adição de álcool vínico 96º. Adição de álcool vínico feita após 6 - 7 dias de fermentação de forma a manter a quantidade de açúcares desejada. Vinificação feita de acordo com os métodos tradicionais.
**Maturação / Envelhecimento:** Envelhecido pelo sistema tradicional de Canteiro, em cascos de carvalho francês e americano de diferentes capacidades. Constituição de lote, clarificação, filtração e engarrafamento.
**Data de engarrafamento:** No momento de ser colocado no mercado.

**Notas de Prova:**

| | |
|---|---|
| **Cor:** | Atrativa e brilhante cor dourada com tonalidades de evolução. |
| **Aroma \| Gosto:** | Muito delicado, frutado e com algumas notas florais. Final longo, seco e com notas de mel e casca de laranja. |

**Resultados analíticos:**

| | |
|---|---|
| **Álcool:** | 19% vol. |
| **Acidez Total:** | 9.26 g/l (ácido tartárico). |
| **Açucares Totais:** | 72 g/l |

**Temperatura de Serviço recomendada:** 12º - 14ºC.
**Harmonia/Sugestões de Serviço:** Não necessita de decantação. De acidez marcada servido um pouco fresco, é excelente como aperitivo. Acompanha bem sopas leves e consommés, presunto serrano, caça fumada, cogumelos estufados com alho, pâtés e frutos secos como amêndoas e nozes.
**Conservação:** Conservar na posição vertical, ao abrigo da luz solar e em atmosfera moderada sem grandes variações de temperatura.

**Consumo:** Engarrafado pronto para consumo mas aguenta-se vários meses, em boas condições, após a abertura da garrafa.

**Enólogos:** Dina Luís / Juan Teixeira

Established 1870
JUSTINO'S MADEIRA

JUSTINO'S MADEIRA WINES, S.A. | WINE PRODUCERS & EXPORTERS
P.I. CANCELA, 9125-042 CANIÇO · SANTA CRUZ · MADEIRA ISLAND · PORTUGAL
T. +351 291 934 257 · F. +351 291 934 049 · justinos@justinosmadeira.com

www.justinosmadeira.com
www.facebook.com/JustinosMadeiraWines