

JUSTINO'S MADEIRA

FINE RICH
3 YEARS OLD



Ficha Técnica

TIPO: Doce 3 Anos / Fine Rich 3 Years Old.

DENOMINAÇÃO: D.O.P. 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: Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos, Ponta Delgada e São Vicente.

CASTAS: Tinta Negra, Complexa e outras castas tintas regionais.

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA: Latada (geralmente formada por estruturas em arames horizontais suportadas por postes em madeira ou ferro) e Espaldeira (Guyot ou em Cordão unilateral ou bilateral).

DATA DE VINDIMA: Início em finais de Agosto até 2ª semana de Outubro.

MÉTODO DE VINDIMA: Manual, com selecção qualitativa, decorrendo durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

VINIFICAÇÃO: Desengace total, esmagamento e prensagem. Vinificação com maceração pelicular de modo a extrair alguma cor e aromas. 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 2 à 3 dias de fermentação de forma a manter uma quantidade de açúcares.

MATURAÇÃO / ENVELHECIMENTO: Estufagem em cubas de aço inoxidável, durante 3 meses, com controlo automático da temperatura de estufagem (45 à 50ºC). Após estufagem os vinhos continuam o seu envelhecimento em cascos de carvalho francês e americano de diferentes capacidades.

DATA DE ENGARRAFAMENTO: No momento de ser colocado no mercado.

NOTAS DE PROVA:

Aspecto/Cor: Brillhante e atractivo âmbar escuro.

Aroma/Gosto: Notas tostadas no aroma marcadamente frutado. Aroma sugerindo frutos secos, melão e caramelo. Agradável e correcto. Macio e equilibrado na boca, com final longo, agradável e persistente. Doçura equilibrada pela acidez.

RESULTADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 19% vol.

Acidez Total: 5.8 g/l (ácido tartárico).

Açúcares Totais: 106.8 g/l

pH: 3.43 g/l

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16º - 18ºC.

HARMONIA/SUGESTÕES DE SERVIÇO: Perfeito para acompanhar sobremesas doces, fruta ou servido após as refeições.

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.

ENÓLOGO: Juan Teixeira

PRÉMIOS E DISTINÇÕES:

Concours Mondial Bruxelles 2002 - **The Great Gold Medal**

IV Wine Masters Challenge 2002 - **Gold Medal**

Challenge International du Vin 2002 - **Silver Medal**

V Wine Masters Challenge 2003 - **Silver Medal**

International Wine Challenge 2003 - **Silver Medal**

VI Wine Masters Challenge 2004 - **Gold Medal**

Concours Mondial Bruxelles 2004 - **Silver Medal**

Challenge International du Vin 2004 - **Silver Medal**

Sélections Mondiales des Vins 2004 - Montréal / Food and wine pairing, chocolate dessert - **Silver Medal**

International Tasting Contest - Moscow 2006 - **Silver Medal**

VIII Wine Masters Challenge 2006 - **Gold Medal**

HEAD OFFICE:

JUSTINO'S, MADEIRA WINES, S.A.

Parque Industrial da Cancela

9125 - 042 Caniço - Madeira - Portugal

Tel.: +351 291 934 257 • Fax: + 351 291 934 049

www.justinosmadeira.com • justinos@justinosmadeira.com



JUSTINO'S
MADEIRA WINES