JUSTINO'S MADEIRA

RESERVE FINE RICH
5 YEARS OLD

Ficha Técnica

TIPO: Reserva 5 Anos Doce / Reserve 5 Years Old Fine Rich

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: Desengaçe total, esmagamento e prensagem. Vinificação com maceração pelicular de modo a extrair 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 a quantidade de açucares desejada.
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: Brilhante e atractivo âmbar escuro.
Aroma/Gosto: Notas tostadas no aroma sugerindo melaço e caramelo. Rico, macio, equilibrado com alguma complexidade**.** Final longo e agradável com notas de chocolate e passas.

RESULTADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 19% vol.
Acidez Total: 5.8 g/l (ácido tartárico).
Açúcares Totais: 105.5 g/l
pH: 3.32 g/l

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16º - 18ºC.
HARMONIA/SUGESTÕES DE SERVIÇO: Perfeito acompanhamento de queijo com gosto pronunciado, sobremesas doces, com o café 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:

Madeira Wine Institute 2004 – **Best Blended Wine**
Berliner Weinfuhrer 2005 – **1st Place "1. Platz"**
Challenge International du Vin 2005 – **Silver Medal**
Sélections Mondiales des Vins 2007 – Montréal/Canadá - **Silver Medal**
IX Wine Masters Challenge 2007 – **Silver Medal**
AWC Vienna 2007 – **Silver 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

ESTABLISHED 1870
JUSTINO`S
MADEIRA WINES