JUSTINO'S MADEIRA

VERDELHO

10 ANOS

Ficha Técnica

TIPO: Verdelho (Meio Seco) - 10 Anos.

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: 7.90 g/l (ácido tartárico).
Açucares Totais: 72.6 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