

JUSTINO'S MADEIRA

COLHEITA
1996



Ficha Técnica

TIPO: Colheita | Single Harvest | Doce

COLHEITA: 1996

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.

PRINCIPAL GRAPE GROWING AREA: Estreito de Câmara de Lobos, Câmara de Lobos e São Vicente.

CASTAS / VARIEDADES: Tinta Negra

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA: Latada (geralmente formada por estruturas em arames horizontais suportadas por postes em madeira ou ferro).

DATA DE VINDIMA: Início em Setembro. Final na 1ª semana de Outubro.

MÉTODO DE VINDIMA: Manual, com selecção qualitativa (melhores uvas da Colheita 1996) durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

VINIFICAÇÃO: Desengace 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 96°. Adição de álcool vínico feita após 2 - 3 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 âmbar medianamente carregada.

Aroma | Gosto: Elegante aroma com notas de uvas, bolo de noz e melão. Agradável. Doçura equilibrada pela vibrante acidez. Longo e complexo fina de boca com notas de noz tostada. Doce e equilibrado em boca lembrando amêndoa tostada. Termina longo.

DADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 19% vol.

Acidez Total: 7.02 g/l (ácido tartárico).

Açúcares Totais: 140 g/l

TEMPERATURA DE SERVIÇO RECOMENDADA: 18° - 20°C.

HARMONIA/SUGESTÕES DE SERVIÇO: Não necessita de decantação. Excelente com fruta tropical, chocolate negro, bolo de mel (tradicional da Madeira), sobremesas de chocolate, petit fours, pralinês, biscoitos de manteiga, bolos de frutas, sobremesas a base de café, queijos de gosto pronunciado e quando servido como digestivo ou café.

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



JUSTINO'S MADEIRA WINES, S.A. | WINE PRODUCERS & EXPORTERS
P.I. CANCELÁ, 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