

JUSTINO'S MADEIRA

COLHEITA
1997



Ficha Técnica

TIPO: Colheita (Doce - Fine Rich) / Colheita (Sweet - Fine Rich)

DENOMINAÇÃO: D.O.C. Madeira (V.L.Q.P.R.D.).

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 e São Vicente.

CASTAS / VARIEDADES: 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).

DATA DE VINDIMA: 1ª semana de Setembro até 2ª semana de Outubro.

MÉTODO DE VINDIMA: Manual, com selecção das melhores uvas da Colheita de 1997, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

VINIFICAÇÃO: Desengace total, esmagamento e prensagem. Vinificação com maceração pelicular. 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 - 3 dias de fermentação de forma a manter a quantidade de açúcares desejada.

MATURAÇÃO / ENVELHECIMENTO: Envelhecido pelo sistema tradicional de Canteiro, desde 1997, 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: Âmbar, medianamente carregada.

Aroma/Gosto: Aroma elegante sugerindo melão. Agradável boca, doçura equilibrada. Final muito longo sugerindo noz e café. Delicadeza e doçura subtil no final de boca medianamente longo.

RESULTADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 19% vol.

Acidez Total: 6.3 g/l (ácido tartárico).

Açúcares Totais: 100.4g/l

pH: 3.38 g/l

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16º - 18ºC.

HARMONIA/SUGESTÕES DE SERVIÇO: Delicioso com chocolate negro, sobremesas ricas em chocolate ou após uma refeição e serviço com 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.

ENÓLOGO: Juan Teixeira

PRÉMIOS E DISTINÇÕES:

VI Wine Master Challenge 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

