

COLOMBO
DOP MADEIRENSE
RESERVA 2017
TINTO

● **INFORMAÇÃO GERAL**

MARCA COMERCIAL: COLOMBO
CLASSIFICAÇÃO: DOP MADEIRENSE
TIPO: Tinto (Reserva)
ANO DE COLHEITA: 2017



REGIÃO: Ilha da Madeira.



SOLO: Vulcânico.



CLIMA: Ameno com influência marítima.



CASTAS: Merlot (47%) + Tinta Barroca (28%)
Cabernet Sauvignon (20%) + Touriga Nacional (5%)

SISTEMA DE CONDUÇÃO DAS VINHAS: Espaladeira.

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS: São Jorge, Caniçal, Estreito da Calheta, Calheta e Machico.

TIPO DE VINDIMA: Manual com selecção qualitativa das uvas.



VINIFICAÇÃO: Vinho resultante da vinificação em curtimenta de diversas castas com predominância da casta Merlot. Desengate (100%) seguido de esmagamento. Fermentação em cuba de aço inoxidável com controlo de temperatura (28°C) e tempos de remontagem. Estagiado em carvalho francês durante 8 meses. Não estabilizado pelo frio. Este vinho, por não ter sido filtrado, pode conter depósito natural.

CAPACIDADE GARRAFA: 750ml

PRODUÇÃO: 3.984 Garrafas (2.988 Litros) (Lote nº L19041)

ENÓLOGO: Juan Teixeira | Flávia Rosário

● **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Apresenta cor rubi, com aromas a frutos vermelhos em harmonia com o toque subtil da madeira. Sabor frutado, com especiarias, terminando com um final fresca, suave. Taninos polidos. Final persistente com alguma secura.

● **RESULTADOS ANALÍTICOS**

Teor alcoólico: 13% Vol.
Acidez total: 5.38 g/l (em ácido tartárico)
Açúcar residual: 4.0 g/l
Acidez volátil: 0.7 g/l (em ácido acético)

● **SUGESTÕES**

Gastronomia: Acompanha bem carnes vermelhas, queijos e enchidos.

Temperatura de Serviço: 16°C | 18°C.



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

