VINHO MADEIRA VINTNERS MALVASIA 10 ANOS



REGIÃO | Madeira

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

ENÓLOGO | Lisandra Gonçalves.

CASTAS
Malvasia

VINIFICAÇÃO
Como vinho fortificado doce da Madeira, a fermentação das uvas de Malvasia é interrompida através da adição de aguardente vínica (álcool neutro de origem vínica), preservando a doçura natural da uva.

ESTÁGIO
Estagia durante 10 anos em cascos de madeira (cascos de carvalho) localizados nos pisos superiores dos armazéns. Nestas zonas mais altas e quentes, o vinho sofre um envelhecimento oxidativo lento, responsável pela concentração e desenvolvimento dos aromas complexos.

NOTAS DE PROVA
Límpido, cor ambar escura.

Aroma: mel, uva passa, figos, caramelo, frutos secos.

Sabor: boa acidez, final de boca prolongado, bem encorpado, vinho muito equilibrado e agradável.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,5%

MADEIRA VINTNERS



MADEIRA