



Verdelho 2008

Verdelho foi em tempos a casta mais representativa na Madeira no Séc XVII, é considerada uma casta autóctone.

Os mostos têm doçura moderada, marcada acidez e resultam em Vinhos da Madeira de estilo meio-seco.

Este vinho, tem a categoria de Colheita. O envelhecimento - Método de Canteiro.

A maturação realizou-se nas adegas. O equilíbrio resulta das escolhas de enologia feitas ao longo do processo de maturação, em que o vinho, que envelhece em cascos de carvalho à temperatura ambiente, é trasfegado dos armazéns mais quentes, virados a sul, para os armazéns mais frescos, no lado norte.

In the 17th century Verdelho was considered the most representative variety in Madeira Island and a outoctune grape.

Verdelho produces a wine must with moderated sugar levels, noticeable acidity and produces a medium-dry style of Madeira wine.

This wine, has the category of Colheita. The Ageing – “Canteiro” method.

The maturation occurred in the cellars, in which the wine aged in American oak casks in the warm high attic floors of the lodge. The art of finding the right balance between concentration and the freshness of the wine lies in the winemaker’s decision when to transfer the wine to the lower cooler north facing floors of the lodge.

Notas de prova | Tasting notes

Cristalino, brilhante e dourado.

No Nariz, característico, complexo, com notas de frutas cítricas confitadas, frutos secos do tipo amêndoa e avelã, algumas especiarias lembrando baunilha e açafraão.

No palato, é adocicado na primeira impressão, depois revela-se muito fresco, deixando notas salgadas, com fim de boca longo e fresco a chutney de frutos tropicais e aguardente envelhecida.

Golden and crystalline colour.

On the nose reveals characteristic flavors with notes of citric fruit, dry fruit like almonds and hazelnut, and spices reminding vanilla and saffron.

On the palate the first impression it’s sweet then reveals freshness leaving salty notes, with a long and fresh aftertaste of tropical fruits chutney and aged brandy.

Álcool / 19%vol Alcohol	Massa volúmica / 1011,63 g/L Volumetric mass	Acidez total / 8,24 g/L Total acidity	
Acidez volátil / 0,42 g/L Volatil Acidity	Açúcares redutores / 65 Reducing sugars	pH / 3,41	Bé / 2,2
Ano de colheita / 2008 Harvest year	Ano de engarraamento / 2020 Bottling year		
Número de garrafas / Bottle number	N.º	50cL	2 000



Armazenamento & Cellarage

Guardar num local fresco e seco, a temperatura constante (idealmente até 16°C), ao abrigo da luz e na posição vertical.

Stored upright in a dark, fresh and dry room with constant temperature, ideally no higher than 16°C.

Serviço & Serving

Uma vez engarrafados, e ao fim de alguns anos de estágio em garrafa, os vinhos podem criar depósito natural, pelo que recomendamos a sua decantação.

Decanting will help remove any deposit that may have occurred in bottle over time.