



Terrantez 1975

O Terrantez produz Vinhos Madeira do tipo meio doce. Geralmente encontra-se na costa sul da ilha, principalmente na Calheta, Câmara de Lobos e no Funchal.

Este vinho é um Vinho Madeira de um só ano. O vinho envelheceu em cascos de carvalho, passou por um processo de “canteiro” nos quentes sótãos do armazém. Este processo, conhecido como “estufagem gradual” transmite ao vinho aromas e sabores únicos e dá-lhe uma grande longevidade. Após este aquecimento suave e natural, o vinho é envelhecido num local mais fresco do armazém, por um período de tempo variável.

Terrantez produces medium rich Madeira wines. It is usually found on the south coast of the island, mainly in Calheta, Câmara de Lobos and Funchal.

This wine is a one-year harvest. The wine aged in oak casks using the traditional ‘Canteiro’ method, at the warm attics of our cellars. This process, known by “estufagem gradual” give to the wine unique flavours and savours. After this natural heating process the wine its aged in a cooler area of our cellar, for a variable period of time.

Notas de prova | Tasting notes

Límpido, brilhante, de castanho acobreado, com nuance dourada com reflexos esverdeados.

No nariz, característico e muito complexo, revela um bouquet muito concentrado em especiarias tipo pimenta preta, madeiras exóticas, notas fumadas a casca de noz com resinas e frutos secos macerados em rum.

No palato, primeira impressão suave e doce, para depois “explodir”, deixando um fim de boca muito longo e fresco cheio de notas de especiarias. Deixa-nos a boca com uma sensação picante e a salivar, desejando um próximo golo.

Copper brown colour, with a golden nuance and greenish reflections.

On the nose it’s very complex and characteristic, reveals a concentrated bouquet with spices like black pepper, exotic woods, smoked notes of nutshell and resin and dry fruits infused in rum.

On the palate leaves a soft and sweet first impression then explodes leaving a long and fresh aftertaste full of spices notes. It leaves our mouth with a spicy and salivating sensation, wishing for a next taste.



Álcool / 21%vol
Alcohol

Massa volúmica / 1023,65 g/L
Volumetric mass

Acidez total / 9,44 g/L
Total acidity

Acidez volátil / 1,14 g/L
Volatil Acidity

Açúcares redutores / 95
Reducing sugars

pH / 3,40

Bé / 3,9

Ano de colheita / 1975
Harvest year

Ano de engarraamento / 2020
Bottling year

Número de garrafas / Bottle number	37,5cL N.º 96	75cL 992	150cL 48	350cL 28	1800cL 3
---------------------------------------	------------------	-------------	-------------	-------------	-------------

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.