



Malvasia Cândida 2006 Colheita

Casco único 400 D+E
Single Cask
500ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Malvasia Cândida

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Fajã dos Padres

VINIFICAÇÃO / LOTE

Várias parcelas de vinhas situadas muito próximas do mar na propriedade da Fajã dos Padres, situada na costa Sul da Madeira, Freguesia da Quinta Grande.

Em 2006 fiz a minha primeira vindima com as uvas colhidas na Fajã dos Padres. Vinificado pelo método de bica aberta, em prensa continua, este vinho envelheceu ao longo dos seus primeiros quatro anos no armazém D (mais quente). A fim de preservar a elegância do vinho, em 2011 transferei o casco para o Armazém E (mais fresco), onde permaneceu até ao seu engarrafamento. Em Setembro 2023 engarrafaram-se 1170 unidades todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,12% vol.

Baumé: 4

Açúcares totais: 104 g/l

Acidez volátil: 0,76

Acidez total: 6,98

pH: 3,30

SERVIÇO DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada entre 14/16°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Cor Âmbar.

Bouquet intenso, notas doces, uva em passa, noz-moscada, caramelo, marmelo e figos maduros. Redondo e cheio de boca, acidez firme bem presente equilibrando todo o palato. Sabor melado picante e uma frescura que perdura num final untoso e persistente.

Excelente como digestivo e com tabaco de cachimbo. Acompanha bem o foie-gras.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Malvasia Cândida

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

Fajã dos Padres

VINIFICATION / BLEND

Several plots of vineyards located very close to the sea on the Fajã dos Padres property, situated on the south coast of Madeira, in the parish of Quinta Grande, Ribeira Brava.

The first time I harvested grapes at Fajã dos Padres was in 2006. Vinified by the free run method, grapes were crushed in a horizontal screw press and the wine aged for its first four years in warehouse D (warmer). In order to preserve the wine's elegance, in 2011 I transferred the cask to warehouse E (cooler), where it remained until bottling. In September 2023, 1170 units were bottled, each one individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,12% vol.

Baume: 4

Total sugar: 104 g/l

Volatile acidity: 0,76

Total acidity: 6,98

pH: 3,30

SERVING & CELLARAGE

Recommended service temperature between 14/16°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES

Amber colour.

Intense bouquet, sweet notes of raisins, nutmeg, caramel, quince, and ripe figs. Round and full-bodied, with a firm and well-present acidity that balances the entire palate. Spicy honeyed flavour with a freshness that lingers into a velvety and persistent finish.

Excellent as a digestif and with tobacco pipe Pairs well with foie-gras.