



Sercial 2015 Vinha Da Laje Colheita

Casco único 530 D
Single Cask
500ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Sercial

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Seixal - Vinha da Laje

VINIFICAÇÃO / LOTE

Vinho produzido de uvas de uma pequena vinha situada na freguesia do Seixal, na costa norte da Madeira, a pouca distância do mar, fustigada pela maresia durante grande parte do ano. As uvas foram esmagadas e prensadas, com engaço, numa prensa pneumática.

Após 11 dias de fermentação, sem controlo de temperatura, adicionamos o álcool vínico, numa fase em que ainda restava algum açúcar residual. O vinho foi transferido para um casco antigo de carvalho francês com capacidade 620 litros e envelheceu no nosso armazém D, cujas temperaturas são mais elevadas, com o objetivo de conseguir uma maior concentração no vinho ao longo do ano. Em Setembro de 2023, foram engarrafadas 1022 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool 18,70% vol.

Baumé 0,4

Açúcares totais 40 g/l

Acidez volátil 0,54

Acidez total 7,52

pH: 3,27

SERVIÇO DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada entre 11/13°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Cor dourada.

Suave no nariz com notas de passas desidratadas, amêndoa, sugestão de lavanda, ligeiro engaço e folha de tabaco.

Palato redondo, acidez cítrica e fresca. Sabor de amêndoa amarga num final seco fino e persistente.

Altamente gastronómico.
Excelente como aperitivo.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Sercial

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

Seixal - Vinha da Laje

VINIFICATION / BLEND

Wine produced from grapes from a small vineyard located in Seixal, north coast of Madeira, a short distance from the sea, battered by the sea breeze for much of the year. The grapes were crushed and pressed, without destemming, in a pneumatic press. After 11 days of fermentation, without temperature control, we added the vinic alcohol at a point where some residual sugar still remained. The wine was transferred to an old French oak cask with a capacity of 620 litres and aged in our warehouse D, where temperatures are higher, with the aim of achieving greater concentration in the wine over the year. In September 2023, 1022 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol 18,70% vol.

Baume 0,4

Total sugar 40 g/l

Volatile acidity 0,54

Total acidity 7,52

pH: 3,27

SERVING & CELLARAGE

Recommended service temperature between 11/13°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES

Gold colour.

Gentle on the nose with notes of dried raisins, almonds, a hint of lavender, a slight hint of stems, and tobacco leaf. Round palate, fresh and citrusy acidity. A taste of bitter almond on a fine and persistent dry finish.

Highly gastronomic.
Excellent as an aperitif.