



Verdelho 1993 Frasqueira

Casco Único 103 a+e
Single Cask
500ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Verdelho

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Arco de S. Jorge – costa norte

VINIFICAÇÃO / LOTE

Uvas provenientes duma vinha em latada, atualmente extinta, no Arco de S. Jorge, costa Norte da Madeira. Vinificação de 583 kgs de uvas prensadas em prensa contínua. A fermentação foi travada com álcool vínico quando o vinho estava com 1,1 de Baumé (seco). O açúcar deste vinho é resultado da sua concentração ao longo de 20 anos através do envelhecimento num casco de carvalho francês com capacidade de 250lts. O estágio teve lugar no armazém A (muito quente) até finais de 2008. Neste ano o casco foi transferido para o armazém E (mais fresco) com o objetivo de preservar a elegância do vinho, onde permaneceu até ao seu engarrafamento. Em Setembro de 2023, foram engarrafadas 300 unidades de 500ml todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,32% vol.
Baumé: 2,05
Açúcares totais: 60 g/l
Acidez volátil: 1,14
Acidez total: 9,21
pH: 3,27

SERVIÇO DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada entre 14/16°C.

NOTAS DE PROVA

Cor Âmbar.
Bouquet fresco, aroma delicado e subtil. Sugestões de nozes, alperce seco, madeira envernizada, citrino maduro e caramelo salgado.
Paladar com uma belíssima secura e uma acidez no ponto. Sabores cítricos e ligeiro salgado num final fino, persistente e elegante.

Excelente como aperitivo.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Verdelho

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

Arco de S. Jorge – north coast

VINIFICATION / BLEND

Grapes from a pergola vineyard, which is currently extinct, in Arco de São Jorge, on the North coast of Madeira. Vinification of 583 kg of grapes pressed in a horizontal screw press. The fermentation was stopped with vinic alcohol when the wine reached 1.1 degrees Baumé (dry). The sugar content of this wine is the result of its concentration over 20 years through aging in a 250-liter French oak cask. The aging took place in warehouse A (very warm) until the end of 2008. In that year, the cask was transferred to warehouse E (cooler) with the aim of preserving the wine's elegance, where it remained until bottling. In September 2023, 300 units of 500ml each were bottled, each one individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,32% vol.
Baume: 2,05
Total sugar: 60 g/l
Volatile acidity: 1,14
Total acidity: 9,21
pH: 3,27

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.
Fresh bouquet, delicate and subtle aroma. Hints of walnuts, dried apricot, varnished wood, ripe citrus, and salty caramel.
Palate with beautiful dryness and just the right acidity. Citrus flavours and a slight saltiness in a fine, persistent, and elegant finish.

Excellent as an aperitif.