



## Verdelho Colheita 2020

Branco / White  
750ml

**DENOMINAÇÃO**  
DOP Madeirense

**CASTAS**  
Verdelho & Sercial

**VINDIMA**  
Uvas vindimadas em finais de Setembro.

**VINIFICAÇÃO**  
Uvas cuidadosamente seleccionadas e transportadas em caixas de 20kg. Metade do Verdelho foi vinificado através de pisa a pé com maceração a frio durante 3 dias, tendo o restante sido vinificado com uva inteira em prensa. O Sercial foi prensado em bica aberta e ambos foram fermentados com temperatura controlada de 10°C a 15°C. Em Outubro 2021 foram engarrafadas 2645 unidades.

**LOTE**  
96% Verdelho da Raposeira, Seixal e São Vicente.  
4% Sercial do Seixal.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Volume alcoólico: 11,5%  
Acidez total: 6,57  
Açúcar residual: 0,5 g/l  
pH: 3,22

**ESTÁGIO**  
50% do Verdelho estagiou 1 ano em cascos novos e usados de carvalho francês; o restante em cuba de inox a temperatura controlada.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO**  
Temperatura recomenda  
10/12°C.

**NOTAS DE PROVA**  
Cor Citrina.  
Nariz aromático com notas de fruta branca e amarela, ligeiro floral, maresia, fumado e nuances de tosta bem integrada. A madeira dá-lhe uma estrutura redonda e macia, uma acidez fresca persistente e um final ligeiramente salgado.

Excelente como aperitivo, com mariscos, lapas, peixe marinado ou grelhado.

**DENOMINATION**  
DOP Madeirense

**GRAPE VARIETIES**  
Verdelho & Sercial

**HARVEST**  
Grapes harvested at the end of September.

**VINIFICATION**  
Grapes were carefully selected and transported in boxes of 20 kg. Half of the Verdelho was vinified by foot trodden with cold maceration during 3 days, the remaining 50% has been vinified with the whole grape in a press. The Sercial was vinified by direct pressing and both were fermented at controlled temperatures between 10°C and 15°C. In October 2021, 2645 units were bottled.

**LOT**  
96% Verdelho from Raposeira, Seixal and São Vicente.  
4% Sercial from Seixal.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 11,5% vol.  
Total acidity: 6,57  
Residual sugar: 0,5 g/l  
pH: 3,22

**MATURATION**  
50% of Verdelho aged for 1 year in new and used french oak casks; the remaining in stainless steel tanks at controlled temperatures.

**SERVICE TEMPERATURE**  
Recommended temperature  
10/12°C.

**TASTING NOTES**  
Citrus colour.  
Aromatic nose with notes of white and yellow fruit, light floral, sea air, smoked and well-integrated toast nuances. The wood gives it a round and smooth structure, a lingering fresh acidity and a slight savory finish.

Excellent as an aperitif, with seafood, limpets, grilled or marinated fish.