

MALVASIA 5 ANOS

REGIÃO | Madeira

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

CASTAS

Malvasia

O VINHO

Uvas colhidas à mão em São Jorge (cerca de 150-200m de altitude). Através do processo de “canteiro”, este vinho envelheceu em cascos de madeira por 5 anos, tendo um envelhecimento oxidativo, nos pisos mais elevados dos armazéns onde as temperaturas são mais elevadas, o vinho desenvolveu aromas complexos e intensos.

NOTAS DE PROVA

Vinho com boa acidez, final de boca prolongado, bem encorpado, muito equilibrado e agradável.

Cor: dourado

Aroma: mel, uva passa, figos, caramelo, frutos secos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 17,5% vol. | **Acidez Total:** 7,31g/l | **Açúcares Totais:** 136,8g/l

