

# JUSTINO'S MADEIRA

## SERCIAL 10 ANOS



### Ficha Técnica

**TIPO:** Sercial (Seco) - 10 Anos.

**DENOMINAÇÃO:** DOP Madeira (Denominação de Origem Protegida).

**LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA:** Ilha da Madeira (Portugal). Situada no Oceano Atlântico a cerca de 900km a Sudoeste de Lisboa e a 600Km a Oeste da costa norte africana.

**TIPO DE SOLO:** Diversas misturas de solos, de natureza vulcânica, derivados principalmente de basalto, traquitos, tufa, escórias e conglomerados.

**CLIMA:** Temperado com características oceânicas, verificando-se uma variação de temperatura, humidade e pluviosidade, consoante a altitude.

**PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA:** Estreito de Câmara de Lobos (Jardim da Serra), Seixal, Porto Moniz, Ponta Delgada, São Vicente e Arco de São Jorge.

**CASTAS / VARIEDADES:** Sercial.

**SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA:** Latada (geralmente formada por estruturas em arames horizontais suportadas por postes em madeira ou ferro) e Espaldeira (Guyot ou em Cordão unilateral ou bilateral).

**DATA DE VINDIMA:** Início em meados de Setembro. Final na 1ª semana de Outubro.

**MÉTODO DE VINDIMA:** Manual, com selecção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

**VINIFICAÇÃO:** Desengace total, esmagamento e prensagem. Vinificação em bica-aberta. Fermentado totalmente em cuba de aço inoxidável com controlo de temperatura e tempos de remontagem. Interrupção da fermentação pela adição de álcool vínico 96º. Adição de álcool vínico feita após 8 - 10 dias de fermentação de forma a manter a quantidade de açúcares desejada. Vinificação feita de acordo com os métodos tradicionais.

**MATURAÇÃO / ENVELHECIMENTO:** Envelhecido pelo sistema tradicional de Canteiro, em cascos de carvalho francês e americano de diferentes capacidades. Constituição de lote, clarificação, filtração e engarrafamento.

**DATA DE ENGARRAFAMENTO:** No momento de ser colocado no mercado.

### NOTAS DE PROVA:

**Cor:** Atrativa e brilhante cor dourada com tonalidades de evolução.

**Aroma | Gosto:** Delicado e complexo aroma com notas de fruta seca. Seco, final vibrante com notas de nozes e persistente fruta.

### RESULTADOS ANALÍTICOS:

**Álcool:** 19% vol.

**Acidez Total:** 7.49 g/l (ácido tartárico).

**Açúcares Totais:** 54 g/l

**TEMPERATURA DE SERVIÇO RECOMENDADA:** 9º - 11ºC.

**HARMONIA/SUGESTÕES DE SERVIÇO:** Não necessita de decantação. De acidez marcada, menos encorpado e com menor quantidade de açúcares residuais, servido um pouco fresco, é excelente como aperitivo, com azeitonas, amêndoas torradas, canapés de salmão fumado, sushi, caviar, atum, sopas leves, saladas, presunto, frutos secos como amêndoas e nozes.

**CONSERVAÇÃO:** Conservar na posição vertical, ao abrigo da luz solar e em atmosfera moderada sem grandes variações de temperatura.

**CONSUMO:** Engarrafado pronto para consumo mas aguenta-se vários meses, em boas condições, após a abertura da garrafa.

**ENÓLOGOS:** Dina Luís / Juan Teixeira