

JUSTINO'S MADEIRA

FINE DRY | SECO



Ficha Técnica

TIPO: Seco (Fine Dry) | 3 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, Câmara de Lobos, Ponta Delgada e São Vicente.

CASTAS / VARIEDADES: Maioritariamente Tinta Negra. Outras castas tintas regionais poderão fazer parte do lote.

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA: Latada (geralmente formada por estruturas em arames horizontais suportadas por postes em madeira ou ferro)

DATA DE VINDIMA: Finais de Agosto até 2ª semana de Outubro.

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

VINIFICAÇÃO: Desengace total, esmagamento e prensagem. Vinificação em bica-aberta. Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura. Interrupção da fermentação, 8 à 10 dias após o início da fermentação alcoólica, através da adição de álcool vínico 96º de modo a manter a quantidade de açúcares desejada. Vinificação feita de acordo com os métodos tradicionais.

MATURAÇÃO / ENVELHECIMENTO: Estufagem em cubas de inox, durante 3 meses, com controlo de temperatura (45 a 50°C) e remontagens. Após estufagem e antes do seu engarrafamento os vinhos são envelhecidos em cascos de carvalho e/ou loteados com vinhos com envelhecimento mínimo de 3 anos.

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

NOTAS DE PROVA:

Cor: Atrativa e brilhante cor dourada.

Aroma | Gosto: Elegante aroma com notas de frutos secos.

Notas de frutos secos, maçã e citrinos cristalizados. Acidez marcada em final de boca correto e medianamente longo. Termina com notas de noz.

RESULTADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 19% vol.

Acidez Total: 5.30 g/l (ácido tartárico).

Açúcares Totais: 45 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 ou a acompanhar saladas, presunto e 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



JUSTINO'S MADEIRA WINES, S.A. | WINE PRODUCERS & EXPORTERS
P.I. CANCELADA, 9125-042 CANIÇO - SANTA CRUZ - MADEIRA ISLAND - PORTUGAL
T. +351 291 934 257 · F. +351 291 934 049 · justinos@justinosmadeira.com

 www.justinosmadeira.com

 www.facebook.com/JustinosMadeiraWines