

Henriques & Henriques

MADEIRA MALVASIA 10 ANNI

NOTE GENERALI

Tipologia Madeira

Zona produttiva Isola di Madeira

Vitigni Malvasia

Vinificazione I vini che vanno in "Canteiro" sono invecchiati in botti, di solito ai piani alti delle cantine, dove la temperatura è più alta, per un periodo di due anni. Questo origina un tipo di invecchiamento ossidativo in botte. I vini "Canteiro" possono essere commercializzati solo dopo che siano trascorsi almeno tre anni. Madeira è l'unico vino che viene riscaldato, per simulare gli effetti dei vecchi viaggi andata e ritorno dall'Oriente. Dopo la raccolta i vini sono potenziati al 17-20% con l'alcol vinicolo, e conservati in "estufas", vasche riscaldate a 45 ° C per non meno di 3 mesi. Successivamente vengono lasciati raffreddare lentamente a temperatura ambiente e lasciati a riposo per diversi anni.

Invecchiamento In botti di rovere americano da 700 litri.

Gradazione alcolica 20% Alc. /Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Ambrato.

Profumo Frutti secchi che rivelano il suo invecchiamento. Medio dolce, generoso, complesso.

Sapore Frutta secca al palato.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento con dolci o come dopo pasto.



MADEIRA / PORTOGALLO



ANNO DI FONDAZIONE | 1850



MATERIA PRIMA | VITIGNI TINTA
NEGRA



PRODUZIONE | DUE METODI: ESTUFAGEM & CANTEIRO

