



Vinho Madeira Seco

Castas: 60% tinta negra / 40% complexa

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 16,92%

Grau Baumé: 1,2

Açúcares totais: 55g/l

Acidez total: 5,40g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: límpido

Cor: dourado

Aroma: casca de laranja, mel, carvalho, baunilha, caramelo, frutos secos.

Sabor: vinho muito equilibrado com boa acidez e final de boca prolongado apesar da sua juventude.

Caminho de São Martinho, n.º 56

9000-273 Funchal - Portugal

www.cafmadeira.com

www.facebook.com/MadeiraVintners