



Vinho Madeira Meio Doce

Castas: 60% tinta negra / 40% complexa

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 17,04%

Grau Baumé: 3,4

Açúcares totais: 94g/l

acidez total: 5,94g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: límpido

Cor: dourado

Aroma: frutos secos, carvalho, pimenta, baunilha, caril e algum verniz.

Sabor: vinho muito equilibrado com boa acidez e final de boca prolongado apesar da sua juventude. A subtileza feminina sentese neste vinho.

Caminho de São Martinho, n.º 56
9000-273 Funchal - Portugal

www.cafmadeira.com

www.facebook.com/MadeiraVintners