



## Vinho Madeira Meio Seco

Castas: 60% tinta negra / 40% complexa

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 17,16%

Grau Baumé: 2,3

Açúcares totais: 73g/l

Acidez total: 5,94g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: límpido

Cor: dourado

Aroma: casca de laranja, mel, carvalho, pimenta, baunilha, caril e algum verniz.

Sabor: vinho muito equilibrado com boa acidez e final de boca prolongado apesar da sua juventude. Nota-se a subtileza feminina neste vinho.

*Caminho de São Martinho, n.º 56*

*9000-273 Funchal - Portugal*

[www.cafmadeira.com](http://www.cafmadeira.com)

[www.facebook.com/MadeiraVintners](https://www.facebook.com/MadeiraVintners)