



Malvasia 5 anos

Castas: 100% Malvasia

Uvas colhidas à mão em São Jorge (cerca de 150-200m de altitude). Através do processo de “canteiro”, este vinho envelheceu em cascos de madeira por 5 anos, tendo um envelhecimento oxidativo, nos pisos mais elevados dos armazéns onde as temperaturas são mais elevadas, o vinho desenvolveu aromas complexos e intensos.

Parâmetros físico-químicos:

Teor álcool: 17,5% vol.

Baumé: 4,4

Açúcares Totais: 136,8g/l

Acidez total: 7,31g/l

Parâmetros organoléticos:

Limpidez: Límpido

Cor: dourado

Aroma: mel, uva passa, figos, caramelo, frutos secos.

Sabor: boa acidez, final de boca prolongado, bem encorpado, vinho muito equilibrado e agradável.