

# Madeira Vintners



## Listrão 5 anos - Papel

**Castas:** 100% Listrão

Na ilha do Porto Santo, as vinhas são rasteiras e rodeadas por muros chamados de “crochet”, protegendo-as do vento e maresia. Influenciadas por um clima árido, e cultivadas em solos arenosos e calcários, neste terroir único as uvas resultantes, que são colhidas à mão, amadurecem mais rápido, dando origem a um vinho doce.

Através do processo de “canteiro”, nos pisos mais elevados dos armazéns onde as temperaturas são mais altas, este vinho estagiou em cascos de madeira por 5 anos, pelo que, tendo um envelhecimento oxidativo, apresenta aromas complexos e intensos.

**Parâmetros físico-químicos:**

**Teor álcool:** 20 % vol.

**Baumé:** 4,1

**Açúcares Totais:** 113g/l

**Acidez total:** 4,84g/l

**Parâmetros organoléticos:**

**Limpidez:** Límpido

**Cor:** dourado

**Aroma:** laranja, caramelo, mel, uva passa

**Sabor:** Vinho bem encorpado, aveludado, bom equilíbrio entre doçura e acidez, final de boca prolongado.