

MADEIRA VERDELHO 2007

CÂMARA DE LOBOS/ISOLA DI MADEIRA



Unico produttore di Madeira con **vigneti di proprietà** dal 1850. L'azienda utilizza le più recenti innovazioni tecniche, ma allo stesso tempo, mantiene le **tradizioni familiari di oltre 200 anni** di produzione dei più eleganti vini di Madeira



TIPOLOGIA

Vino liquoroso semi-secco – Single Vineyard



ZONA PRODUTTIVA

Isola di Madeira



VITIGNO

Verdelho



VINIFICAZIONE

I vini che vanno in "Canteiro" sono invecchiati in botti, di solito ai piani alti delle cantine, dove la temperatura è più alta, per un periodo di due anni. Questo origina un tipo di invecchiamento ossidativo in botte. I vini "Canteiro" possono essere commercializzati solo dopo che siano trascorsi almeno tre anni. Madeira è l'unico vino che viene riscaldato, per simulare gli effetti dei vecchi viaggi andata e ritorno dall'Oriente. Dopo la raccolta i vini sono potenziati al 17-20% con l'alcol vinicolo, e conservati in "estufas", vasche riscaldate a 45 ° C per non meno di 3 mesi. Successivamente vengono lasciati raffreddare lentamente a temperatura ambiente e lasciati a riposo per diversi anni



AFFINAMENTO

In botti di rovere americano da 700 litri



GRADAZIONE ALCOLICA

20% Alc. /Vol.



COLORE

Pungente ma caldo al naso



PROFUMO

Frutti secchi che rivelano il suo invecchiamento. Medio dolce, generoso, complesso



SAPORE

Sublime miscela di sapori di scorza d'arancia candita e frutto della passione con noce moscata aromatica e morbido finale di zenzero



ABBINAMENTI

Perfetto dopo pasto come accompagnamento a dolci, soprattutto a base di frutta