

ATLANTIS

Verdelho Reserva 2018

Ano excepcional para a casta, fresco e limpo. Parcela única de encosta na região oeste da Ilha da Madeira zona da Raposeira (freguesia da Fajã da Ovelha e Prazeres), conduzida em cordão unilateral, poda em talão.

Exceptional year for Verdelho grape, fresh and clean.

Single parcel vineyard, located on the west side of Madeira Island specifically in the area named Raposeira, conducted in unilateral cordon, bead pruning.

ENVELHECIMENTO | AGEING

O vinho estagiou 9 meses em barrica de 500 litros (100% carvalho francês) com batônage e em inox sobre borras finas seguido de 9 meses em garrafa.

The wine was aged for 9 months in 500 liters French Oak barrels, with batonnage and stainless steel on fine lees followed by 9 months in a bottle.

NOTAS DE PROVA | TASTING NOTES

Vinho complexo e intenso. Aroma com notas de fruta branca, amarela e cítrica, notas de madeira bem casada. No palato, com excelente volume, acidez, mineralidade, com fim de boca longo e frutado. Revela enorme potencial gastronómico e de envelhecimento.

Intense and complex wine. Flavor with notes of white, yellow, citric fruits and wood. On the palate, has a full-bodied, acidity, minerality, with a fruity long aftertaste. Reveals a huge gastronomic and ageing potential.

Temperatura ideal de servir 12° - 14°C.
Ideally served between 12° - 14°C.

Álcool /
Alcohol / 12%

Massa volúmica /
Volumetric mass / 990,7 g/L

Acidez volátil /
Volatil Acidity / 0,36 g/L

Açúcares redutores /
Reducing sugars / 1,1 g/L

Acidez total /
Total acidity / 8,26 g/L

pH / 3,15

Número de garrafas /
Bottle number / 75cl
N.º 2 496

