

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Justino's Malmsey 10 Anos (375 ml)
<b>Vinicola</b>	Justino's
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Madeira
<b>Tipo</b>	fortificado
<b>Castas</b>	Malvasia
<b>Teor Alcoólico</b>	19%
<b>Maturação</b>	10 anos em cascos de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	18 a 20 °C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Dessert

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Justino's é uma das propriedades mais antigas da Ilha da Madeira, ocupando posição de destaque no mercado internacional. Elaborou este vinho através da variedade Malvasia, também conhecida localmente como Malmsey. Foi a primeira casta a ser cultivada na ilha, afamada por sua aromaticidade e grande aptidão para concentrar açúcares, sendo ideal para gerar fortificados doces.

A vinificação foi feita seguindo regras tradicionais. Primeiramente, o vinho base foi feito através do método "bica-aberta", ou seja, sem as peles das uvas. Entre o 2º e 3º dia de fermentação, a adição de álcool vínico interrompeu este processo. O envelhecimento ocorreu durante 10 anos em cascos de carvalho francês e americano através do sistema de canteiro, ou seja, com os barris sustentados sobre estruturas de madeira em depósitos cuja temperatura é elevada, dentro da própria vinícola. Normalmente, a temperatura gira em torno de 35 °C, promovendo uma oxidação mais lenta e garantindo vinhos mais refinados.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

dourado



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas cristalizadas, amêndoas, melado, laranja confitada, caramelo e *toffee*



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

é de perfil complexo, com suas notas olfativas marcadas no palato; tem acidez fina e delicada, com final longo e estupendo

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

biscoitos amanteigados, cheesecake com calda de frutas vermelhas, tartelete de framboesa, torta de cereja, trufa de chocolate



## CULINÁRIA