

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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