VINUM·DAY
est. 2014

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 2° e 3° 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

CULINÁRIA

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