

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Justino's Sercial 10 Anos (375 ml)
Vinícola	Justino's
Safra	N.V
País	Portugal
Região	Madeira
Tipo	fortificado
Castas	Sercial
Teor Alcoólico	19%
Maturação	10 anos em cascos de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	9 a 11 °C
Guarda	2030+
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Justino's é uma das propriedades mais antigas da Madeira, ocupando posição de destaque no mercado internacional. Elaborou este fortificado seco através da variedade Sercial, uma casta rara, encontrada somente nesta ilha. É de perfil tardio, muitas vezes sendo a última a ser colhida, e tem uma capacidade incrível de reter acidez, característica que a faz envelhecer como nenhuma outra, necessitando de longos anos para atingir seu ápice.

A vinificação foi feita seguindo as regras tradicionais para o uso de castas brancas. O vinho base foi feito através do método "bica-aberta", ou seja, sem contato com as peles das uvas. No 8º dia de fermentação, a adição de álcool vínico interrompeu o 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

âmbar brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas secas, amêndoas, mel, casca de laranja e notas de madeira tostada



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intensa expressão que remete a suas notas olfativas; a acidez salivante está perfeitamente integrada ao seu dulçor; é um vinho delicado, de textura cremosa e com álcool perfeitamente integrado

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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



CULINÁRIA