

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Justino's Sercial 10 Anos (375 ml)
<b>Vinícola</b>	Justino's
<b>Safra</b>	N.V
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Madeira
<b>Tipo</b>	fortificado
<b>Castas</b>	Sercial
<b>Teor Alcoólico</b>	19%
<b>Maturação</b>	10 anos em cascos de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	9 a 11 °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 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

oleaginosas 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