

# ATLANTIS BRANCO 2016

## TECHNICAL SHEET / FICHA DE PRODUTO

### ATLANTIS BRANCO

This wine comes from the volcanic island of Madeira. Dry, fruity and light, the Atlantis has a refreshingly crisp acidity which has become its trade mark.

Atlantis is produced by the Madeira Wine Company, owners of the famous Madeira wine brands such as Blandy's, Miles, Cossart Gordon and Leacock's, at its winery in Caniçal.

### Harvest overview

After a cold winter and a dry spring, it was generally agreed that not only was the year's harvest going to be plentiful, but that it would also be of an excellent quality. Excellent weather conditions suddenly turned to heavy rain in the lead up to August and the beginning of the harvest, which mostly fell on the north of the island, in particular in São Vicente. Nevertheless the vintage was a positive one due to the island's diverse microclimates, although greater picking control was required in the vineyards.

### Grape Origins

Grapes grown in Raposeira, Calheta, one of the sub-regions on the western side of the Island where Verdelho is best produced.

### Grape Variety

100% Verdelho

### Vinification

The grapes were carefully selected, destemmed and cooled to 14°C. The must macerated on the skins for 36h in stainless steel vats at a temperature of 15°C. It was then pressed in the pneumatic press and the "tear" or first press was separated out to produce this wine.

### Maturation

The wine was kept in cooled stainless steel vats for 4 months, after which it was bottled to retain its freshness and fruity aroma.

### Bottling

24th May 2017  
Quantity Bottled: 6 219

### Analysis

Alcohol: 11% vol.  
Total acidity: 8.75 g/dm<sup>3</sup>  
pH: 2.94  
Residual Sugars: 1.10 g/dm<sup>3</sup>

### Consumption

Ready for immediate consumption.  
Ideally served between 9°-11°C. Try it with fish, shellfish, white meats and canapés.  
Also excellent as an aperitif.

### Winemaker

Francisco Albuquerque

### Tasting Notes

With a crystalline pale straw colour and gold and green reflexes. On the nose, fruity aromas, with tropical notes. Crisp, light and satisfying in the mouth with a balanced citrus and fruity after taste - vibrant and seductive.



### ATLANTIS BRANCO

Este provém da vulcânica ilha da Madeira. Seco, frutado e leve, o Atlantis tem uma acidez refrescante que lhe é muito característica. O Atlantis é produzido pela Madeira Wine Company, proprietários das famosas marcas de vinho Madeira tais como o Blandy's, Miles, Cossart Gordon e Leacock's, na sua adega no Caniçal.

### Vindima

Depois de um inverno frio e uma primavera seca, tudo levava a crer que esta seria não só uma boa colheita em termos de quantidade mas também de excelente qualidade. Estas excelentes condições mantiveram-se até Agosto e ao início da vindima, registando-se então grande pluviosidade especialmente em S. Vicente, no norte da Ilha. Devido aos diferentes microclimas na Ilha, a colheita foi boa mas obrigou a um maior cuidado na seleção e apanha da uva.

### Origem das uvas

Uvas produzidas na Raposeira, concelho da Calheta, uma das sub-regiões de excelência para a casta Verdelho, no lado oeste da Ilha.

### Casta

100% Verdelho

### Vinificação

As uvas foram cuidadosamente selecionadas, desengaçadas e arrefecidas a 14°C. O mosto esteve em contacto com as películas durante 36h em cubas de aço inoxidável mantendo-se a temperatura abaixo dos 15°C. Seguiu-se uma prensagem delicada em prensa pneumática, tendo sido recolhido apenas o mosto de lágrima. Seguiu-se a fermentação controlada durante 15 dias.

### Estágio

Este vinho estagiou 4 meses em cubas de aço inox, a baixa temperatura e em ambiente inerte até à data do seu engarrafamento, de modo a preservar toda a frescura e aroma.

### Engarrafamento

24 de Maio de 2017  
Quantidade engarrafada: 6 219

### Análise

Álcool: 11%  
Acidez Total: 8,75 g/dm<sup>3</sup>  
pH: 2,94  
Açúcares Redutores: 1,10 g/dm<sup>3</sup>

### Consumo

Excelente como entrada, tomado simples ou com marisco, peixe, carnes brancas e canapés.  
Temperatura ideal de serviço: 9°-11°C.

### Enologia

Francisco Albuquerque

### Notas de Prova

Cristalino brilhante, cor palha aberto com nuance dourada e reflexos esverdeados. Nariz com aromas frutados com notas tropicais. Na boca apresenta-se seco, fresco e leve com um fim de boca cítrico e frutado com gosto frutado persistente.