

# ATLANTIS ROSÉ 2016

## TECHNICAL SHEET / FICHA DE PRODUTO

### ATLANTIS rosé

This pleasant rosé wine comes from the volcanic island of Madeira. Dry and fruity, the Atlantis rosé has a refreshingly crisp acidity which has become its trademark.

Atlantis is produced by 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

Primarily sourced from selected growers on the warmer southern vineyards of the Câmara de Lobos and Campanário areas.

### Grape Variety

100% Tinta Negra

### Vinification

The grapes were carefully selected, destemmed and cooled to 14°C. The must macerated on the skins for 24h in stainless steel vats at a controlled temperature of 18°C. Following separation of the skins, the fermentation got under way at a controlled temperature of 18°C. The process took 12 days.

### 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

24h May 2017  
Quantity bottled: 25 253

### Analysis

Alcohol: 10.5% vol.  
Total acidity: 6.75 g/dm<sup>3</sup>  
pH: 3.10  
Residual Sugars: 7.8 g/dm<sup>3</sup>

### Consumption

Ready for immediate consumption.  
Ideally served between 9°-11°C.  
Excellent as an aperitif or paired with grilled fish, shellfish, pasta and cold salads.

### Winemaker

Francisco Albuquerque

### Tasting Notes

The winemaker aimed for a balanced flavour extraction. The result is a modern and aromatic wine with strawberry and red berries notes. Crisp and satisfying in the mouth with a balanced citrus acidity - vibrant and seductive.

### ATLANTIS rosé

Este vinho rosé cristalino provém da vulcânica ilha da Madeira. Seco e frutado, o Atlantis tem um aroma sedutor e 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 uma colheita abundante e de excepcional qualidade. Estas condições fantásticas prevaleceram até ao início da vindima registando-se depois grande pluviosidade, em especial em S. Vicente, na costa norte da Ilha. Devido aos diferentes micro-climas na Ilha, a colheita foi boa mas obrigou a um maior cuidado na seleção e apanha da uva.

### Origem das uvas

Maioritariamente produzido a partir de uvas de viticultores referência, nos vinhedos mais quentes da costa sul de Câmara de Lobos e Campanário.

### Casta

100% Tinta Negra

### Vinificação

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas, desengaçadas e arrefecidas a 14°C. O mosto esteve em contacto com as películas durante 24h em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 18°C. Após a separação das películas, a fermentação teve início a uma temperatura controlada de 18° durante 12 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 do seu aroma.

### Engarrafamento

24 de Maio 2017  
Quantidade engarrafada: 25 253

### Análise

Álcool: 10,5%  
Acidez Total: 6,75 g/dm<sup>3</sup>  
pH: 3,10  
Açúcares Redutores: 7,8 g/dm<sup>3</sup>

### Consumo

Pronto para ser consumido. Excelente como aperitivo ou para acompanhar pratos de marisco, peixe grelhado, pastas e saladas frias de Verão.  
Temperatura ideal de serviço: 9°-11°C.

### Enologia

Francisco Albuquerque

### Notas de Prova

O enólogo procurou um balanço equilibrado para a extração de elementos gustativos. O resultado é um moderno e aromático vinho com notas de frutos vermelhos do tipo morango e groselha. Fresco e atraente na boca com uma acidez cítrica bem equilibrada – muito apelativo e sedutor.

