

ATLANTIS BRANCO 2017

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.

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 prevailed until the beginning of the harvest and there was great rainfall, especially in S. Vicente, on the north coast of Madeira Island. 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. And next the controlled fermentation for 15 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

24th January 2018
Quantity Bottled: 5 946

Analysis

Alcohol: 11% vol.
Total acidity: 9.5 g/dm³
pH: 3,5
Residual Sugars: 1.2 g/L
Volatile Acidity: 1035 g/L

Consumption

Excellent to drink simple, but is also good with as appetizers, seafood, fish, white meats and canapés
Ideal served between 9°-11°C

Winemaker

Francisco Albuquerque

Tasting Notes

With a crystalline pale straw colour and golden green reflections. On the nose fruity aromas with tropical notes. In a mouth is light, fresh and dry, with a balanced of citrus and fruity after taste.

ATLANTIS BRANCO

Este vinho provém ilha da Madeira, ilha de origem vulcânica. Atlantis tem uma acidez refrescante que lhe é muito característico, também é seco, frutado e leve.

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.

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 microclimas na Ilha, a colheita foi boa mas obrigou a um maior cuidado na seleção e apanha da uva.

Origem das uvas

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

Casta

100% Verdelho

Vinificação

As uvas foram cuidadosamente selecionadas, desengaçadas e maceradas. O mosto esteve 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 Janeiro de 2018
Quantidade engarrafada: 5 946

Análise

Álcool: 11%
Acidez Total: 9,56 g/L
pH: 2,94
Açúcares Redutores: 1,2 g/L

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.

