



VINOS Y PRODUCTOS
GOURMET DE PORTUGAL

IMPORTACIÓN / DISTRIBUCIÓN

Catálogo de Madeiras

2018

Ex.Works

Madeira

El vino de Madeira es un vino fortificado con una capacidad de guarda casi ilimitada, logrando sobrevivir durante más de dos siglos.

Los viñedos nacen en pequeñas terrazas alineadas plantadas en una región extremadamente montañosa de laderas empinadas y profundos valles. Situada en el Atlántico Norte, en la misma latitud que Casablanca, Madeira goza de un clima templado y marcadamente Atlántico, con temperaturas suaves durante todo el año.

Los suelos son de origen volcánico, fértiles, muy ricos en materia orgánica y ácidos, lo que, junto con el clima húmedo, el sistema de conducción tradicional de la viña en pérgola, con la consiguiente dificultad en la maduración fisiológica de las uvas, y muy altos rendimientos, compromete la maduración de las uvas, proporcionando vinos con muy altos niveles de acidez, característica marcante de todos los vinos de Madeira.

Las cuatro variedades nobles son Sercial, Verdelho, Boal y Malvasía, todas blancas, vinificadas con el fin de proporcionar diferentes grados de dulzor, comercializadas respectivamente en un estilo seco, semiseco, semidulce y dulce. Sin embargo, la uva más plantada en la isla, responsable de más del 80% de las cepas de uva en total, es la Tinta Negra, una variedad de uva tinta fácilmente adaptable, capaz de adaptarse a los cuatro estilos de dulzor.





Vinho da Madeira

Henriques & Henriques

C/ Marià Aguiló, 123 – 08005 Barcelona

Telèfon 93.224.75.28

www.ulusitano.com

comercial@ulusitano.com

Vinhos Produção 3 Anos



| Variedad | Tipo | Graduación alcohólica | Nota de Cata | Maridaje |
|-------------|-------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Special Dry | Seco | 19,00 % | Seco y refrescante. Cuerpo leve y aroma de nueces. | Aperitivo, puede beberse frio. |
| Full Rich | Dulce | 19,30 % | Oscuro y dulce. Encorpado y afrutado, de paladar intenso. | Postres, chocolates, café. |
| Medium Dry | Medio seco | 19,30 % | Semi seco, dorado y elegante. Paladar afrutado intenso. | Aperitivo, consomés, patés. |
| Medium Rich | Medio dulce | 19,00 % | Semi dulce, afrutado, cuerpo lleno y aroma delicioso. | Postres o quesos fuertes. |
| Monte Seco | Extra seco | 19,00 % | Extra seco, fragante y delicado. | Aperitivo ideal servido frio o con hielo. |
| RainWater | Medio seco | 19,00 % | Semi seco, suave y claro. Muy agradable al paladar. Hecho con blend de Sercial, Verdelho y NegraMole. | Aperitivos. |



Vinho da Madeira

Henriques & Henriques

C/ Marià Aguiló, 123 – 08005 Barcelona

Telèfon 93.224.75.28

www.olutitano.com

comercial@olutitano.com

Vinhos Produção 5 Anos



| Variedad | Tipo | Graduación alcohólica | Nota de Cata | Maridaje |
|--------------------|-------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Finest Medium Rich | Medio dulce | 19,00 % | Paladar rico en especias. Final suave y maduro debido a su envejecimiento en barrica de roble. | Postres o como digestivo. |
| Finest Dry | Seco | 19,00 % | Paladar suave y sutil gracias al envejecimiento en barrica de roble. | Aperitivo elegante. |
| Finest Full Rich | Dulce | 19,20 % | Intensamente concentrado, paladar marcado a frutos maduros. | Como digestivo después de cenar. |
| Finest Medium Dry | Medio seco | 19,00 % | Harmonioso con paladar afrutado prolongado. | Aperitivos. |



Vinho da Madeira

Henriques & Henriques

C/ Marià Aguiló, 123 – 08005 Barcelona

Telèfon 93.224.75.28

www.olutitano.com

comercial@olutitano.com

Vinhos Produção 10 Anos



| Variedad | Tipo | Graduación alcohólica | Nota de Cata | Maridaje |
|----------|-------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Verdelho | Medio seco | 20,00 % | Semi seco de color ambar, cuerpo y acidez media. Aroma rico y paladar a frutos secos, nueces y caramelo. | Aperitivos o como digestivo. |
| Bual | Medio dulce | 20,00 % | Profundo, con cuerpo medio, acidez y dulzura. Paladar a caramelo y final prolongado. | - |
| Malvasia | Dulce | 20,00 % | Color ambar profundo. Paladar complejo a nueces, frutos secos, café y caramelo. | - |
| Sercial | Seco | 20,00 % | Seco, cuerpo medio. Especies, nueces y citrinos. Complejo con acidez fresca y final extraordinariamente prolongado. | - |



Vinho da Madeira

Henriques & Henriques

C/ Marià Aguiló, 123 – 08005 Barcelona

Telèfon 93.224.75.28

www.olutitano.com

comercial@olutitano.com

Vinhos Produção 15 Anos



| Variedad | Tipo | Graduación alcohólica | Nota de Cata | Maridaje |
|----------|-------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Verdelho | Medio seco | 20,00 % | Brillante, oro viejo con toques ambar. Aroma complejo de frutos secos e higos. Buen final de boca. | - |
| Bual | Medio dulce | 20,00 % | Ambar, brillante con toques dorados. Aromático, frutos secos. Semi dulce, encorpado y complejo. Final medio. | - |
| Malvasia | Dulce | 20,00 % | Brillante, color ambar con toques dorados. Aroma complejo, tostado, frutos secos y miel. Buen final. | - |
| Sercial | Seco | 20,00 % | Seco, limpio y brillante. Color oro viejo. Aroma floral complejo. Paladar seco. Final de boca corto. | - |



Vinho da Madeira

Henriques & Henriques

C/ Marià Aguiló, 123 – 08005 Barcelona

Telèfon 93.224.75.28

www.olutitano.com

comercial@olutitano.com

Malmsey 20 Anos



Nota de cata: Vino brillante de color oscuro, con toques dorados. Aroma complejo a frutos secos, caramelo y miel, con alguna madera sutil. Paladar dulce y aterciopelado a frutos secos, como pasas, y miel. Una buena acidez y un excelente final de boca.

Características Analíticas:

- Graduación alcohólica: 20.45 %
- Acidez total: 6.4 (g/l ácido tartárico)
- PH: 3.42

Verdelho 20 Anos



Nota de cata: Vino de color dorado, con toques verdosos. Aroma a frutas tropicales frescas y aromas picantes a especias, con un toque de melón. Acidez refrescante y llena en paladar, con sabor inicial de mango y albaricoque, terminando con sabores de piña en el paladar medio. Final medio seco y limpio.

Características Analíticas:

- Graduación alcohólica: 20.44 %
- Acidez total: 7.9 (g/l ácido tartárico)
- PH: 3.34

Terrantez 20 Anos



Nota de cata: Aspecto brillante, color oro viejo con toques verdosos. Aroma a frutos secos – pasas, avellanas y nueces – y alguna madera bien equilibrada. Paladar semi seco, complejo, almendra amarga, frutos secos, especias, pimienta verde y madera. Taninos y acidez equilibrados. Final del boca prolongado.

Características Analíticas:

- Graduación alcohólica: 20.42 %
- Acidez total: 7.1 (g/l ácido tartárico)
- PH: 3.45



Vinho da Madeira

Henriques & Henriques

C/ Marià Aguiló, 123 – 08005 Barcelona

Telèfon 93.224.75.28

www.olutitano.com

comercial@olutitano.com

Vinos especiales



| Variedad | Graduación alcohólica | Nota de Cata | Tamaño |
|-----------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Bual 2000 Single Harvest | 19,99 % | Color oro oscuro. Complejo con aroma de frutos secos, miel y vainilla. Semi dulce al paladar. Final prolongado. | 750 ml |
| Medium Rich Harvest 1998 | 19,33 % | Color oro oscuro. Aroma de miel, frutos secos y vainilla. Paladar semi dulce y buen equilibrio. | 500 ml |
| Fine Rich Harvest 1995 | 18,80 % | Dulce, suave, rico con paladar a caramelo y pasas. | 500 ml |
| Fine Rich Harvest 1997 | 19,33 % | De la variedad Tinta Negra, envejecido en barricas de roble blanco americano. Color brillante ambar. Aroma intenso a frutos secos. Paladar complejo a nueces, avellanas y miel. | 500 ml |



Vinho da Madeira

Henriques & Henriques

C/ Marià Aguiló, 123 – 08005 Barcelona

Telèfon 93.224.75.28

www.olutitano.com

comercial@olutitano.com

Vinos fechados



| Variedad | Graduación alcohólica | Nota de Cata |
|----------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bual 1980 | 19,80 % | Brillante, ambar oscuro. Aroma intenso complejo. Semi dulce encorpado. Final de boca prolongado |
| Sercial 1971 | 19,80 % | Oro viejo con toques verdosos. Aromático con frutos secos y especias. Seco y complejo. |
| Sercial 1964 | 21,00 % | Brillante, ambar con toques dorados. Frutos secos y especias con alguna complejidad. Seco. |
| Bual 1957 | 19,80 % | Brillante, color ambar con toques de oro viejo. Aroma intenso a frutos secos y miel. Semi dulce. |
| Bual 1954 | 18,60 % | Color oscuro con toques castaños. Aroma intenso a frutos secos y miel. Semi dulce. |
| Malvasia 1954 | 20,00 % | Color oscuro con toques dorados. Aroma concentrado a pasas, miel y especias. Dulce y encorpado. Redondo. |
| Verdelho 1934 | 21,50 % | Color ambar oscuro. Aromático, miel, higos, tostado. Semi seco y encorpado. Aterciopelado. |
| Terrantez 1976 | 21,00 % | Color oro viejo. Aroma a frutos secos, pasas y miel. Toques de vainilla. Paladar complejo. |
| Terrantez 1954 | 21,20 % | Dorado brillante. Aroma a frutos secos como nueces y pasas, con toque de madera y miel. Cuerpo lleno y final de boca prolongado. |

Vinos solera & Reservas viejísimas



| Variedad | Graduación alcohólica | Nota de Cata |
|--------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SOLERAS | | |
| Century Malmsey 1900 | 20,40 % | Espuma fugaz. Color ámbar con toques dorados. Aroma intenso, perfumado, de frutos secos, pasas, miel y madera vieja. Paladar dulce aterciopelado. Acidez equilibrada, buen final de boca |
| Verdelho Solera 1898 | 19,99 % | Color oro viejo. Aromas a frutos secos. Paladar semi seco, fresco y equilibrado. Buen final de boca |
| Founders Solera 1894 | 20,32 % | Color ámbar brillante. Muy aromático y complejo con frutos secos, especias, pasas, miel y madera vieja. Paladar dulce y aterciopelado, envolvente y cálido. Final de boca intenso. |
| RESERVAS MUY VIEJAS ** | | |
| Sercial bottled in 1965 | 21,30 % | Color sorprendentemente oscuro. Aroma armonioso y suave. Entrada de boca firme y atrayente. Seco, complejo, con final de boca prolongado. |
| Grand Old Boal bottled in 1927 | 20,90 % | Aroma complejo, sofisticado. Entrada de boca firme, redonda y atrayente. Profundo y con increíble concentración en boca. |
| Malvasia bottled in 1964 | 21,10 % | Color oscuro. Aroma potente y complejo a frutas. Paladar complejo y vibrante, fresco. Elegante y refinado. |
| W.S. Boal bottled in 1927 | 21,00 % | Color oscuro, complejo. Aroma a frutas muy pronunciado. Paladar complejo, fresco y vivo. Final prolongado. |

** Las reservas muy viejas fueron heredadas por J.J.G.Henriques antes de la fundación de la compañía en 1850, altura en que ya eran considerados como vinos viejos, habiéndose perdido ya por aquel entonces su fecha de producción. Creemos que tienen cerca de 200 años. Las fechas indicadas se refieren apenas a la fecha de su primer embotellamiento.