

BARBEITO MADEIRA

SECO 3 ANOS DRY 3 YEARS OLD



750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Tinta Negra

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO

Foram utilizadas uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Estreito de Câmara de Lobos e São Vicente. Uvas prensadas em prensa pneumática. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTEAMENTO

Este vinho adquire as suas características únicas através do processo de estufagem com posterior estágio de 3 anos em pipas de carvalho antes de ser feito o lote e engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,07% Vol.
 Baumé: 0,5
 Açúcares Totais: 44,5g/dm³
 Acidez Volátil: 0,24
 pH: 3,34

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Para desfrutar em pleno, recomendamos que o sirva a uma temperatura entre 11°C a 12°C, ou se preferir, com gelo. Deverá ser mantido em local seco e arejado. Este vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS

Cor âmbar.
 Aromas a fruta caramelizada, figos e alguma erva-doce.
 Paladar suave, equilibrado e um final melado e seco.

Excelente como aperitivo, salgados, tapas e queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra

VINEYARDS AND VINIFICATION

Grapes from various quality vineyards from Estreito de Câmara de Lobos and São Vicente were used. Grapes were pressed in a pneumatic press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

MATURATION & BOTTLING

This wine achieves its unique characteristics by the *estufagem* process. It is then matured in oak casks for up to 3 years before blended and bottled.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,07% Vol.
 Baumé: 0,5
 Total sugar: 44,5g/dm³
 Volatile Acidity: 0,24
 pH: 3,34

SERVING & CELLARAGE

Best serve between 11°C and low room temperature, 12°C, or if you wish with some ice. It should be kept in a cool dry place. This wine was filtered and does not require decanting. It was bottled ready for drinking and will keep well several months after opening.

TASTING NOTES AND HARMONIES

Amber hue.
 Caramelized fruits, figs and some candies.
 Very round and balanced with a soft dried end.

Excellent as an aperitif, salted nuts, tapas and cheese.