

BARBEITO MADEIRA**DOCE 3 ANOS
SWEET 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: 18,91% Vol.

Baumé: 4

Açúcares Totais: 107,3g/dm³

Acidez Volátil: 0,30

pH: 3,39

**SERVIÇO E GUARDA DO
VINHO**

Para desfrutar em pleno, recomendamos que o sirva a uma temperatura entre 13°C a 14°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**

Bastante concentrado na cor. Notas de café, açúcar torrado, melão, chocolate e compota. Encorpado e macio. Com um paladar longo e doce.

Excelente como digestivo. Acompanha bem frutas e sobremesas.

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: 18,91% Vol.

Baumé: 4

Total sugar: 107,3 g/dm³

Volatile Acidity: 0,30

pH:3,39

SERVING & CELLARAGE

Best serve between 13°C and low room temperature, 14°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**

Deep brownish colour. Notes of toffee, coffee, molasses, chocolate and jam. Full-bodied and soft. With a long sweet taste.

Excellent as digestive, accompanies well fruits and desserts.