

**BARBEITO MADEIRA**
**MEIO DOCE 3 ANOS**  
**MEDIUM 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: 18,7% Vol.  
 Baumé: 3.1  
 Açúcares Totais: 90,2g/dm<sup>3</sup>  
 Acidez Volátil: 0,30  
 pH: 3,45

**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**  
 Cor avelã.  
 Compota de damascos, frutos secos, figos, mel e caramelo. Elegante e complexo. Final equilibrado entre o doce e a frescura deixada pela acidez.

Excelente como digestivo, queijos, presunto e sobremesa.

**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: 18,7% Vol.  
 Baumé: 3.1  
 Total sugar: 90,2g/dm<sup>3</sup>  
 Volatile Acidity: 0,30  
 pH:3,45

**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**  
 Hazel colour.  
 Notes of apricot jam, dry fruits, figs, honey and caramel.  
 Elegant and complex.  
 Well balanced and excellent acidity, clean, full and with a long finish.

Excellent as digestive, with smoked ham, cheese and dessert.