

BARBEITO MADEIRA**BOAL RESERVA
MEIO DOCE 5 ANOS****MEDIUM SWEET
5 YEARS OLD**

500ml

**DENOMINAÇÃO**

Madeira D.O.P

CASTAS

Boal

**ZONA DE CULTIVO E
VINIFICAÇÃO**

Foram utilizadas uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Arco da Calheta e Prazeres. Uvas prensadas em prensa pneumática. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTEAMENTO

Boal estagiado em Canteiro durante 5 anos em cascos de carvalho Francês. Para este lote seleccionamos vinhos dos nossos armazéns, cujas temperaturas estáveis ao longo do ano originaram este vinho com níveis de açúcar e acidez equilibrados.

**ESPECIFICAÇÕES
TÉCNICAS**

Álcool: 18,84% Vol.
Baumé: 3,1
Açúcares Totais: 86,8 g/dm³,
Acidez volátil: 0,30
pH: 3,48

**SERVIÇO E GUARDA DO
VINHO**

Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Para desfrutar em pleno, recomendamos que o sirva a uma temperatura entre 13° C a 14°C. Deverá ser mantido em local seco e arejado. O 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 de mel.
Aromas de frutos secos, floral e compota de fruta amarela. Paladar com um leve tostado, corpo médio e macio, com um final fresco e alguma especiaria.

Excelente como digestivo, bolos com fruta cristalizada, bolos de queijão, chocolates e queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Boal

**VINEYARDS AND
VINIFICATION**

Grapes from various quality vineyards from Arco da Calheta e Prazeres 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**

Boal aged in French oak casks for over 5 years by the Canteiro method. For this blend we selected wines from our warehouses with stable temperatures year round that originate a very well balanced wine in sugar and acidity.

**TECHNICAL
SPECIFICATIONS**

Alcohol: 18,84% Vol.
Baumé: 3,1
Total sugar: 86,8 g/dm³
Volatile acidity: 0,30
pH: 3,48

SERVING & CELLARAGE

This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 13°C and 14°C and 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**

Honey colour.
Aromas of dried fruit, floral and yellow fruit jam. Round medium bodied wine, slightly smoked, finishing fresh and tangy.

Excellent as digestive, Christmas pudding, foie-gras, chocolate, crystallized fruits and cheese.