

BARBEITO MADEIRA**ISLAND DRY
RESERVA****SECO 5 ANOS
DRY 5 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

Tinta Negra 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: 19,13% Vol.
 Baumé: 0,6
 Açúcares Totais: 46,4g/dm³
 Acidez Volátil: 0,39
 pH: 3,36

**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 (11° C a 12°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 Âmbar.
 Aromas de frutos secos e biscoitos.
 Boca persistente e com boa frescura.

Excelente como aperitivo, salgados, azeitonas, 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**

Tinta Negra aged in French oak casks for over 5 years by 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: 19,13% Vol.
 Baumé: 0,6
 Total sugar: 46,4g/dm³
 Volatile acidity: 0,39
 pH: 3,36

SERVING & CELLARAGE

This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 11°C and 12°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**

Amber pale color.
 Aromas of dried fruit and biscuit.
 Clean and persistent, finishing long and fresh.

Excellent as an aperitif, with olives, tapas and cheese.