

BARBEITO MADEIRA**MALVASIA RESERVA
DOCE 5 ANOS****SWEET 5 YEARS OLD**

500ml

**DENOMINAÇÃO**

Madeira D.O.P

CASTAS

Malvasia

**ZONA DE CULTIVO E
VINIFICAÇÃO**

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

LOTEAMENTO

Malvasia 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: 19,01% Vol.
Baumé: 4
Açúcares Totais: 104,4g/dm³
Acidez Volátil: 0,48
pH: 3,45

**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 dourada.
Notas de amêndoas tostadas, mel e madeira fumada.
Com um paladar ligeiramente caramelizado, fresco e polido.

Excelente como digestivo.
Acompanha bem sobremesa, queijos, pudim de caramel e maracujá e fruta cristalizada.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Malvasia

**VINEYARDS AND
VINIFICATION**

Grapes from various quality vineyards from Arco de São Jorge 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**

Malvasia 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: 19,01% Vol.
Baumé: 4
Total sugar: 104,4g/dm³
Volatile Acidity: 0,48
pH: 3,45

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**

Gold colour.
Notes of toasted almonds, honey and a bit of smoke.
Slightly caramelized on the palate, fresh and polished.

Excellent as digestive.
Accompanies well dessert, cheese, Christmas pudding and crystalized fruits.