

BARBEITO MADEIRA

**RAINWATER
 RESERVA
 MEIO SECO 5 ANOS**

**MEDIUM DRY 5
 YEARS OLD**



750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

80% Tinta Negra e 20% Verdelho.

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO

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

LOTEAMENTO

Tinta Negra e Verdelho estagiados 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: 18,94% Vol.
 Baumé: 2,1
 Açúcares Totais: 72,2g/dm³
 Acidez Volátil: 0,38
 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 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 dourada.
 Bastante aromático!
 Caramelo, nozes, amêndoas, fruta cristalizada. Cheio de boca e de extrema suavidade.
 Final longo e fresco.

Excelente como aperitivo, salgados, azeitonas, tapas, consommé e queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

80% Tinta Negra and 20% Verdelho.

VINEYARDS AND VINIFICATION

Grapes from various quality vineyards from Estreito de Câmara de Lobos and 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

Tinta Negra and Verdelho aged in French oak casks during 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: 18,94% Vol.
 Baumé: 2,1
 Total sugar: 72,2 g/l
 Volatile Acidity: 0,38
 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 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

Gold colour.
 Quite aromatic!
 Caramel, nuts, almonds, candied fruits. Full, and extreme softness. Long and fresh.

Excellent as an aperitif, with salted nuts, olives, tapas, consommé and cheese.