

BARBEITO MADEIRA
**DELVINO RESERVA
 SECO 5 ANOS
 DRY 5 YEARS OLD**


500ml

DENOMINAÇÃO
 Madeira D.O.P
CASTAS

80% Tinta Negra e 20% Sercial.

**ZONA DE CULTIVO E
 VINIFICAÇÃO**

Foram utilizadas uvas de diversas vinhas de qualidade da área de São Vicente e Jardim da Serra. Uvas prensadas em prensa pneumática. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTEAMENTO

Tinta Negra e Sercial 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: 19,13% Vol.
 Baumé: 0,6
 Açúcares Totais: 46,4 g/l
 Acidez volátil: 0,39
 Ph: 3,52

**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 fruta em calda, algum fumado e mel. Textura macia, aveludado e com uma frescura intensa no final de boca.

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

DENOMINATION
 Madeira D.O.P
GRAPE VARIETIES

80% Tinta Negra and 20% Sercial.

**VINEYARDS AND
 VINIFICATION**

Grapes from various quality vineyards from São Vicente and Jardim da Serra 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 Sercial 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: 19,13% Vol.
 Baumé: 0,6
 Total sugar: 46,4 g/l
 Volatile Acidity: 0,39
 pH: 3,52

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 hue.
 Aromas of fruit in syrup lightly smoked and honey. Soft in texture, velvety and yet ending with an intense freshness.

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