



Malvasia Anos 30 Years

Vó Vera
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de qualidade da zona de São Jorge, Costa Norte da Ilha. Mosto obtido pelo método tradicional de Pisa a pé.

LOTE
Passados 10 anos, Ricardo Diogo cumpre a sua promessa e faz o segundo lote de Malvasia 30 anos. Desta vez, a homenagem é para a sua avó. É um marco importante na sua história e a tradição familiar fica assim representada pelo lançamento deste lote para o qual selecionou os melhores vinhos da casta Malvasia envelhecidos pelo método tradicional de Canteiro nos nossos armazéns. É um vinho que no seu todo pretende ser um exemplo de um lote no qual se adicionam vinhos muito velhos e onde a doçura quase passa despercebida no início e final de boca. Em Fevereiro de 2016, foram engarrafadas 612 unidades, individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 20,10% Vol.
Baumé: 3,9
Açúcares Totais: 98 g/l
Acidez Volátil: 1,14
Acidez Total: 9,15
pH: 3,30

SERVIÇO DO VINHO
O vinho deverá ser decantado e servido a uma temperatura ambiente 14/16°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor Âmbar.
Bouquet exuberante! Madeira de sândalo, notas exóticas e fumadas. Sugestões balsâmicas, cravinho, alcaçuz e nozes caramelizadas. Paladar cremoso e sofisticado, acidez picante mas com um acabamento super subtil e finesse.

Excelente como digestivo, acompanha bem queijos fortes.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

VINEYARDS AND VINIFICATION
Quality grapes of São Jorge vineyards, North Coast of the Island.
The must was obtained through foot treading.

LOT
After 10 years, Ricardo Diogo fulfills his promise to release the second blend of Malvasia 30 years. This time, he pays tribute to his grandmother. This year we celebrate Barbeito's 70th anniversary, an important milestone in our history. Family tradition is well represented by this release to which he has carefully chosen the best Malvasia wines aged by the traditional Canteiro method in our warehouses. It aims to be an example of a blend in which very old wines are added and where sweetness is hardly noticed at the beginning and end of the mouth. In February 2016, 612 bottles were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 20,10% Vol.
Baumé: 3,9
Total Sugar: 98 g/l
Volatile Acidity: 1,14
Total Acidity: 9,15
pH: 3,30

SERVING & CELLARAGE
Decanting is recommended, served best at 14°C or low room temperature 16°C. It will last & maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Amber Colour.
Lush bouquet! Sandal wood, exotic notes and smoked. Hints of balsamic, clove, licorice and caramelized walnuts. Creamy, sophisticated palate, racy acidity yet, with a super subtle finish and finesse.

Excellent as a digestif, also pairs well with strong cheese.