

BARBEITO MADEIRA
RIBEIRO REAL
COLHEITA 1996
TINTA NEGRA



Meio Doce
 Medium Sweet
 750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Tinta Negra

ZONA DE CULTIVO

O sítio do Ribeiro Real fica situado no Estreito de Câmara de Lobos.

LOTEAMENTO

Desde 1995, recuperei aquela ideia do meu avô e recomecei o processo de envelhecimento de vinhos de Tinta Negra pelo método tradicional de Canteiro. Um aroma crescente, delicado e elegante, mostrando o resultado de um envelhecimento sob temperaturas moderadas ao longo de 18 anos. Este resultado faz-se sentir também na boca, onde existe uma harmonia perfeita entre a acidez e o nível de açúcar do vinho. Deste Colheita, foram engarrafadas 953 unidades todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 18,82 % Vol.
 Baumé: 3
 Açúcares Totais: 77 g/l
 Acidez volátil: 0,72
 Acidez Total: 8,46
 pH: 3,28

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Este vinho deverá ser mantido em local seco e arejado. Temperatura de serviço recomendada 13° a 14°C. O vinho foi filtrado e não requer decantação, mantendo-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Cor dourada com reflexos laranja. Bouquet elegante e fresco com notas cítricas cristalizadas, caramelo, marmelo, pinho e, levemente especiado. Textura suave e equilibrada, com um sabor a laranja agridoce persistente e, uma acidez quase picante. Longo, securo fresca e vibrante.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra

VINEYARDS

Ribeiro Real is located in Estreito de Câmara de Lobos.

BLEND

Since 1995, I recovered the idea and began aging Tinta Negra wines by the traditional *Canteiro* method. A growing delicate and elegant aroma is showing the result of aging under moderate temperatures over 18 years. This is also felt in the mouth where there is a perfect harmony between the acidity and sugar in the wine. From this Colheita we bottled 953 units all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 18,82 % Vol.
 Baume: 3
 Total sugar: 77 g/l
 Volatile Acidity: 0,72
 Total Acidity: 8,46
 pH: 3,28

SERVING & CELLARAGE

This wine should be kept vertically in a cool and dry place. Serve best from 13°C to 14°C. This wine was filtered and does not require decanting. Once opened, it will keep well for several months.

TASTING NOTES

Golden colour with orange highlights. Fresh elegant bouquet, With candied citrus notes, toffee, quince, pine and slightly spiced. With round texture and very well balanced. Lingering sweet-sour orange zest and tangy acidity. Long and fresh palate, with a vibrant dryness end.