

BARBEITO MADEIRA
RIBEIRO REAL
VERDELHO 1981
FRASQUEIRA


750ml

DENOMINAÇÃO
 Madeira D.O.P

CASTAS
 Verdelho

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO

Uvas de qualidade da Ribeira da Janela e Seixal (Costa Norte). O mosto foi obtido através de pisa a pé.

LOTE

Este Verdelho foi produzido a partir de uvas com origem na Ribeira da Janela e Seixal. Envelheceu em cascos antigos de carvalho francês nos nossos diversos armazéns desde 1982. Este Verdelho 1981 apresenta um excelente equilíbrio onde predomina a elegância e um final de boca com uma frescura única. Em Março 2017, foram engarrafadas 690 unidades, individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,30% Vol.
 Baumé: 1,9
 Açúcares Totais: 65 g/l
 Acidez total: 9,15
 Acidez volátil: 1,0
 pH: 3,32

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Este Frasqueira foi filtrado, mas ao longo do tempo em garrafa poderá formar um ligeiro depósito. Temperatura de serviço recomendada 16°C a 18°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Dourado brilhante.
 Bouquet com notas de madeira polida, ligeiro fumado, folha de tabaco, fruta cristalizada, caramelo salgado e casca de limão. De textura suave e sabores refinados realçando citrinos. Toque salgado, acidez vincada num final longo, fresco e elegante.

Excelente como digestivo

DENOMINATION
 Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
 Verdelho

VINEYARDS AND VINIFICATION

Grapes from Ribeira da Janela and Seixal (North Coast). The must was obtained through foot treading.

LOT

This Verdelho was produced from grapes from Ribeira da Janela and Seixal. This wine has aged in old French oak casks in our various warehouses since 1982. This Verdelho 1981 shows an excellent balance in its structure in which elegance predominates as well as a unique freshness at the end. In March 2017, 690 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,30% Vol.
 Baume: 1,9
 Total sugar: 65 g/l
 Total acidity: 9,15
 Volatile acidity: 1,0
 pH: 3,32

SERVING & CELLARAGE

Madeira wine should be kept vertically and in cool dry place. Decanting is recommended, serve best 16°C or low room temperature 18°C. It will keep well several months once opened.

TASTING NOTES

Bright gold colour.
 Fine bouquet with notes of polished wood, light smoke, candied fruits, tobacco leaf, salted caramel and lemon zest. Luscious texture and refined flavors, enhancing citrus fruit. Touch of salt, superb acidity in a long elegant freshness.

Excellent as digestive