



UA CAPITAL  
2000, S.A.

[www.revistadevinhos.iol.pt](http://www.revistadevinhos.iol.pt) [www.grandeescolha.iol.pt](http://www.grandeescolha.iol.pt)

R E V I S T A D E

# VINHOS

*Para Apreciadores Exigentes*

REVISTA DE  
VINHOS

171

# Os MELHORES DO ANO

*Os prémios para os melhores do ano: revelação, enólogo, produtor, empresa, cooperativa, instituição, restaurante, garrafeira. Os vinhos excelentes, as melhores compras, as melhores escolhas por região.*

# VINHOS BARBEITO (MADEIRA) LDA.



ESTRADA MONUMENTAL, 145 • 9000 - 098 FUNCHAL  
TEL.: 291/76 18 29 FAX: 291/76 58 32  
E-MAIL: barbeitomadeira@mail.telepac.pt



PERNOD RICARD PORTUGAL - SOMAGNUM DISTRIBUIÇÃO, S.A.  
AVENIDA DO FORTE, 4. • 2794-030 CARNAXIDE  
TELEFONE: +351.21.424.99.40 (N.º GERAL) FAX: +351.21.417.41.94 (N.º GERAL)  
E-MAIL: somagnum@pernod-ricard-portugal.com

# Barbeito Cask 3a

MADEIRA MALVASIA COLHEITA 1993

**Vinhos Barbeito**



Tradicionalmente, os Madeiras novos não conseguem rivalizar em qualidade com os de provecta idade e são com frequência vinhos com quarenta ou cinquenta aqueles que continuam a manter viva a chama deste vinho tão exótico mas tão pouco conhecido do consumidor português. Como não se vende não se compra, como não se compra não se vende e assim a cota do vinho da Madeira que chega ao continente é uma migalha da já de si pequena produção da Ilha, muito justamente chamada... Pérola do Atlântico.

Com este Malvasia da Barbeito a categoria "Colheita", recentemente criada, recolhe brilhantismo e fica provado que um Madeira com 10 anos de idade pode competir em qualidade e excelência com outro cinco vezes mais velho. É um vinho doce, de grande concentração mas com uma estrutura ácida magnífica e impecavelmente casada no conjunto. É também um vinho que pelo estilo e frescura se pode apreciar com idêntico prazer no Verão ou no Inverno. Mas seja qual for o tipo de consumo, só dificilmente deixará de impressionar e conquista o feliz provador.

No caso deste Colheita, a Barbeito optou por fazer um engarrafamento casco a casco, identificando no rótulo o número da barrica. O casco 3a foi o primeiro a ser engarrafado, o que deu pouco mais de 800 garrafinhas de meio litro de um extraordinário Madeira que estava por inventar.

**Âmbar tostado na cor, aroma rico e complexo, geleia de frutos, laranja cristalizada, especiaria. Untuoso na boca, doçura correcta equilibrada por uma acidez moderada mas intensamente refrescante, elegância e classe no longo final. Grande Madeira!**