

BARBEITO MADEIRA**MALVASIA
RESERVA VELHA****DOCE 10 ANOS
SWEET 10 YEARS OLD**

750ml

**DENOMINAÇÃO**

Madeira D.O.P

CASTAS

Malvasia

**ZONA DE CULTIVO E
VINIFICAÇÃO**

Foram utilizadas uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Arco de São Jorge. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTEAMENTO

Malvasia estagiado em Canteiro durante 10 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: 19,19% Vol.
Baumé: 4
Açúcares Totais: 98,20 g/dm³, Acidez volátil: 0,60
pH: 3,53

**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 13°C a 14°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: Dourado brilhante. Aromas florais, citrinos maduros, amêndoas e mel. Volumoso e macio, final longo e persistente.

Excelente como digestivo, bolos ricos em fruta, foie-gras, pudim de maracujá ou caramelo, fruta cristalizada e queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Malvasia

**VINEYARDS AND
VINIFICATION**

Grapes from various quality vineyards from São Jorge were used. Grapes were pressed in a continuous press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

**MATURATION &
BOTTLING**

Malvasia aged in French oak casks for over 10 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: 19,19% Vol.
Baumé: 4
Total sugar: 98,20 g/dm³
Volatile acidity: 0,60
pH: 3,53

SERVING & CELLARAGE

This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 13°C and 14°C. 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**

Bright gold color. Floral aromas, ripe citrus, honey and almonds. Lots of depth, full and persistent.

Excellent as digestive, Christmas pudding, foie-gras, chocolate, crystallized fruits and cheese.