



Verdelho 1994 Frasqueira

Projeto MEF
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Verdelho

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área Seixal. Uvas prensadas em prensa contínua.

LOTE
Desde a fundação dos Vinhos Barbeito, em 1946, que o Senhor Manuel Eugénio nos fornece uvas da casta Sercial e Verdelho. Manteve uma relação de amizade muito especial com a família com visitas semanais à nossa antiga adega onde, em muitas das quais, Ricardo Diogo teve o grande privilégio de estar presente. Este Verdelho 1994 é o segundo de uma série de engarrafamentos em homenagem ao Senhor Manuel Eugénio, dando continuidade à longa relação entre as duas famílias. Em Setembro de 2018, foram engarrafadas 650 unidades, individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,34% vol.
Baumé: 2
Açúcares totais: 63 g/l
Acidez volátil: 1,14
Acidez total: 7,93
pH: 3,29

SERVIÇO DO VINHO
Temperatura recomendada 14/16°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Dourado com reflexos esverdeados.
Bouquet com fruta cristalizada, nozes, damasco, leve fumado, cera de abelha, especiaria doce e nota mentolada exibindo a sua belíssima frescura. Paladar elegante, sabores cítricos e um agridoce fantástico que o equilibra num final longo fresco e sedutor.

Excelente como aperitivo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Verdelho

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from a variety of quality vineyards from the Seixal area. Grapes were pressed in a continuous press.

LOT
Since the foundation of Vinhos Barbeito, in 1946, and for many years Mr. Manuel Eugénio Fernandes has supplied Sercial and Verdelho grapes to our company. He had a very special relationship with the family maintaining weekly visits to our old winery, in most of which Ricardo Diogo had the great privilege of being present. Is the second wine of a series of bottlings that pay tribute to Mr. Manuel Eugénio as a way of enduring the long-term relationship between our families. In September 2018, 650 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,34% vol.
Baumé: 2
Total sugar: 63 g/l
Volatile acidity: 1,14
Total acidity: 7,93
pH: 3,29

SERVING & CELLARAGE
Best served between 14/16°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES
Gold colour with green highlights.
Bouquet with candied fruit, walnuts, apricot, light smoke, beeswax, sweet spice and minty note displaying its beautiful freshness. Elegant on the palate with citrus flavors and a fantastic bittersweet that balances the fresh and seductive long finish.

Excellent as an aperitif.