



Verdelho 1995 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 1995 é o quarto de uma série de engarrafamentos em homenagem ao senhor Manuel Eugénio, dando continuidade à longa relação entre as nossas famílias. Em Abril de 2019, foram engarrafadas 1030 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,07% vol.
Baumé: 2
Açúcares totais: 61 g/l
Acidez volátil: 1,14
Acidez total: 9,99
pH: 3,13

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

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Dourado com reflexos esverdeados.
Bouquet com notas mentoladas e pinho fresco, alfarroba seca, chocolate em pó, chá preto, ameixa e figos secos. Sabor cítrico, belíssima acidez que o mantém com uma frescura quase picante. Final de boca salgado e elegante.

Excelente como aperitivo, combina bem com queijos.

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. This Verdelho 1995 is the fourth wine of a serie of bottlings that pay tribute to Mr. Manuel Eugénio as a way of enduring the long-term relationship between our families. In April 2019, 1030 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,07% vol.
Baumé: 2
Total sugar: 61 g/l
Volatile acidity: 1,14
Total acidity: 9,99
pH: 3,13

SERVING & CELLARAGE
Serve best at 14°C or low room temperature 16°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Gold colour with greenish Highlights.
Bouquet with menthol notes and fresh pine, dried carob, chocolate powder, black tea, plum and dried figs. Citric flavour, beautiful acidity maintaining an almost spicy freshness. Elegant, long savory finish.

Excellent as an aperitif, pairs well with cheese.