

BARBEITO
2017

VERDELHO
BRANCO / WHITE



750ml

DOP Madeirense**CASTAS**

Verdelho & Sercial

VINDIMA

Uvas vindimadas em finais de Setembro.

VINIFICAÇÃO

Uvas cuidadosamente seleccionadas e, transportadas em caixas de 20kg. O Verdelho foi vinificado, através de pisa a pé com maceração a frio durante 3 dias em Lagar tradicional, já o Sercial em bica aberta, ambos fermentados com temperatura controlada de 10°C a 15°C. Foram engarrafadas 2524 unidades em 13 de novembro de 2018.

LOTE

96% Verdelho da Raposeira, Seixal e São Vicente.
4% Sercial do Seixal

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Volume Alcoólico: 11,5%
Acidez Total: 6,70g/l
Açúcar Residual: 3 g/l
pH: 3,28

ESTÁGIO

30% do Verdelho estagiou 6 meses em casco de Carvalho Francês novo e restante em cubas de inox a temperatura controlada.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Temperatura recomenda entre 10°/12°C.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS

Cor citrina.
Aroma de frutos subtropicais, alperce, pera, flor de laranjeira e ligeiras notas tostadas.
Elegante num palato cítrico e mineral evoluindo para um sabor cremoso de anona. Boa acidez num final seco e persistente.

Excelente como aperitivo, arroz de marisco e peixe grelhado.

DOP Madeirense**GRAPE VARIETIES**

Verdelho & Sercial

HARVEST

Grapes harvested at the end of September.

VINIFICATION

Grapes were carefully selected and transported in boxes of 20kg. Verdelho grapes were foot trodden with cold skin maceration for 3 days by the traditional method «Lagar». Sercial grapes were pressed in pneumatic «free run», both fermented with controlled temperature from 10°C to 15°C. 2524 units were bottled on November 13, 2018.

BLEND

96% Verdelho from Raposeira, Seixal and São Vicente.
4% Sercial from Seixal.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 11,5%Vol.
Total Acidity: 6,70g/l
Residual Sugar: 3 g/l
pH: 3,28

MATURATION

30% from Verdelho aged for 6 months in new French oak barrels and the rest in stainless steel Tank at controlled temperature.

SERVICE TEMPERATURE

Best served between 10°/12°C

TASTING NOTES AND HARMONIES

Citrus colour.
Aroma of subtropical fruits, apricot, pear, orange blossom and a subtle toast.
Elegant mineral citric palate evolving to a creamy flavour of anona fruit. Nice crispy acidity in a dry lingering finish.

Excellent as an appetizer, seafood and grilled fish.