



Bastardo Anos 50 Years

Avô Mário
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Bastardo

ZONA DE CULTIVO
São Jorge, Costa Norte.

LOTE
Mário Barbeito, nasceu no Funchal em 1905 e faleceu na mesma cidade em 1985. Para além do vinho, a leitura e os livros eram as suas outras grandes paixões. A História da Madeira, a História de Cristóvão Colombo e a descoberta da América constituíam os principais temas da sua biblioteca que ultrapassava os vinte cinco mil volumes, infelizmente levados pelo temporal de Fevereiro de 2010. De entre os vinhos que Ricardo Diogo fez ao longo dos últimos anos de vinhas de São Jorge e daqueles mais velhos deixados pelo seu avô, criou este pequeno lote de Bastardo com mais de 50 anos em sua homenagem. Em Junho de 2017, foram engarrafadas 550 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,32% Vol.
Baumé: 3,1
Açúcares Totais: 87 g/l
Acidez Volátil: 1,14
Acidez Total: 8,74
pH: 3,28

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

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor Âmbar.
Bouquet sofisticado com notas de madeira que se misturam com especiaria exótica, camadas de caramelo salgado suave e maracujá lembrando rebuçado. Bolo de fruta cristalizada com toque a noz-moscada. Paladar cremoso, harmonioso e boa untuosidade. Final persistente e fresco, impulsionado pela belíssima acidez.

Excelente como digestivo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Bastardo

VINEYARDS
São Jorge, North Coast.

LOT
Mário Barbeito, was born in Funchal in 1905 and passed away in the same city, in 1985. In addition to his love for wine, reading and books were his other great passions. The History of Madeira, the History of Christopher Columbus and the discovery of America were the main themes of his personal library with more than twenty-five thousand volumes that were unfortunately lost in the floods of February 2010. To pay tribute to his grandfather, Ricardo Diogo decided to create this Bastardo over 50 Years Old in which he blended wines that were produced over the past years, from São Jorge Vineyards with some of the oldest ones left by him. In June 2017, 550 bottles were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,32% Vol.
Baumé: 3,1
Total Sugar: 87 g/l
Volatile Acidity: 1,14
Total Acidity: 8,74
pH: 3.28

SERVING & CELLARAGE
Temperature service recommended between 14/16°C. It will last & maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Amber Color.
Sophisticated bouquet with a hint of wood that blends with exotic spice, layers of Butterscotch and passion fruit, reminding candies. Crystallized fruit cake with a touch of nutmeg. Creamy, harmonious palate and good unctuosity. Lush and mouth filling with more than enough acidity for balance.

Excellent as a digestif, pairs well with cheese.