



Malvasia Anos 20 Years

Lote 6072
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas da Zona do Arco de São Jorge. Prensagem mecânica. A fermentação é interrompida com a adição de álcool vínico (96%).

LOTE
Para criar este Lote 6072, limitado a 1290 garrafas numeradas, seleccionamos dos nossos armazéns alguns dos nossos melhores vinhos Malvasia, fortemente influenciados pela tradição familiar.
A mistura de alguns vinhos jovens com muito mais velhos, todos envelhecidos em nossos velhos barris de carvalho francês, resultou no estilo Barbeito exclusivo: uma acidez fresca muito longa no final de boca. Agora que quase dois anos se passaram desde que criamos nossa última mistura Malvasia de 20 anos (Lote 4122), esperamos que este novo lote atenda às expectativas daqueles que esperaram até hoje.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,80% Vol.
Baumé: 4
Açúcares Totais: 98 g/l
Acidez Volátil: 0,89
pH: 3,28

SERVIÇO DO VINHO
O vinho deverá ser decantado e servido a uma temperatura ambiente 14/16°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor Âmbar.
Notas de especiaria, nozes, madeira, caramelo e fumados.
Palato doce picante e equilibrado. Final longo e fresco.

Excelente como digestivo e com bolo de banana e canela.
Acompanha bem queijos fortes.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from Arco de S. Jorge. Mechanical pressing. Fermentation is stopped with the addition of vinic alcohol (96%).

LOT
To create this Lot 6072, limited to 1290 numbered bottles, we selected from our warehouses some of our best Malvasia wines, strongly influenced by our family tradition.
Blending some youthful wines with much older ones, all aged in our old french oak casks, resulted in the unique Barbeito style: a very long fresh acidity after taste. Now that almost 2 years have passed since we created our last Malvasia 20 year old blend (Lot 4122), we hope this new lot will meet the expectations of those that have kindly awaited until today.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,80% Vol.
Baumé: 4
Total Sugar: 98 g/l
Volatile Acidity: 0,89
pH: 3,28

SERVING & CELLARAGE
Decanting is recommended, served best at 14°C or low room temperature 16°C.
It will last & maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Amber Color.
Notes of spice, nuts, wood, caramel, toffee and smoked.
Spicy and balanced sweet palate.
Long and fresh finish.

Excellent as a digestif, with banana & cinnamon cake.
Also, pairs well with strong cheese.