



Malvasia Anos 20 Years

Lote 7199
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas da área do Arco de São Jorge. Uvas prensadas através de pisa a pé. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico 96%.

LOTE
Este lote 7199 resulta das provas que Ricardo Diogo efectuou a alguns dos nossos melhores vinhos da casta Malvasia, mais representativos e influenciados pela sua tradição familiar onde os métodos mais tradicionais e naturais de envelhecimento dos vinhos Madeira são preservados. Do loteamento de vinhos mais jovens com outros mais velhos, todos envelhecidos em cascos antigos de carvalho francês resulta o estilo único de Barbeito: a longa, fresca e elegante acidez no final de boca. Foram engarrafadas 1.242 garrafas todas numeradas individualmente.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,99% Vol.
Baumé: 4,1
Açúcares Totais: 104,6 g/l
Acidez Volátil: 1,01
pH: 3,52

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

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Tons Tawny leve.
Longo, denso e energético!
Sem vestígios de caramelo; tão transparente. Acabamento seco e limpo.

Excelente como digestivo, acompanha bem queijos fortes.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from Arco de São Jorge. The must was obtained through foot treading. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol 96%.

LOT
This lot 7199 limited to 1242 numbered bottles is the result of Ricardo Diogo's tasting and selection from the best Malvasia wines aging in our warehouses which suffered strong influence from his family tradition, where the natural methods in the production and aging of Madeira wines have always been preserved. Blending younger wines with some much older, all aged in our old French oak casks, results in Barbeito's unique style: the long elegant and fresh acidity at the end of the mouth.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,99% Vol.
Baumé: 4,1
Total Sugar: 104,6 g/l
Volatile Acidity: 1,01
pH: 3,52

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
Pale tawny/lion colour. Really very old sort of nose, but with great dynamic fruit underneath. Then broad and dense and so long and energetic! No hint of caramel; so transparent. Bone dry, clean finish. Very fine indeed.
Jancis Robinson in [The great island Madeira tasting](#)

Excellent as a digestif, also pairs well with strong cheese.