



Malvasia Anos 30 Years

Lote Especial
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas da área de São Jorge.
Mosto obtido pelo método tradicional de Pisa a pé.

LOTE
De entre os vinhos em envelhecimento pelo método de canteiro nos nossos armazéns, Ricardo Diogo escolheu os da casta Malvasia que mais gostava e que representassem igualmente a sua tradição familiar. Com esses vinhos criou um lote exclusivo do qual apenas engarrafamos 1550 garrafas, todas individualmente numeradas. Este lote resulta da conjugação de vinhos muito velhos com alguns mais jovens conseguindo-se assim um excelente equilíbrio e uma frescura prolongada no final de boca, mantendo assim o estilo único da Barbeito.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Alcool: 21,20% Vol.
Baumé: 4,9
Açúcares Totais: 114,6 g/l
Acidez Volátil: 1,28
pH: 3,44

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.
Bouquet exuberante! Madeira de sândalo, notas exóticas e fumadas, sugestões balsâmicas, cravinho, alcaçuz e nozes caramelizadas. Paladar cremoso e sofisticado, acidez picante mas com um acabamento muito subtil e finesse.

IMPRESSÃO
“Com tons laranja escuro. Vinho intenso, revigorante, rico e complexo. Um vinho excitante.”
Jancis Robinson in
The great Island Madeira Tasting (19 pts)

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from São Jorge area.
The must was obtained through foot treading.

LOT
Amongst the canteiro aged wines, Ricardo Diogo selected the Malvasias he enjoyed most to create an exclusive blend limited to 1550 individually numbered bottles. This wine is the result of a blend of very old wines with some much younger. Although being a 30 year old wine it was of great importance for him to keep Barbeito's unique style in this blend: well balanced with a long and fresh acidity at the end of mouth.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 21,20% Vol.
Baumé: 4,9
Total Sugar: 114,6 g/l
Volatile Acidity: 1,28
pH: 3,44

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 Colour.
Lush bouquet! Sandal wood, exotic notes and smoked. Hints of balsamic, clove, licorice and caramelized walnuts. Oily, sophisticated palate, racy acidity yet, with a super subtle finish and finesse.

PRESS COMMENTS
“Bright dark orange with a greenish rim. Very dense and heady and interesting. Such “twang”- very tense and reverberant. So complex! So intense and nervy yet with lots of richness. Like a palate scrub. A very exciting wine indeed.”
Jancis Robinson in
The great island Madeira Tasting (19 pts)