



Malvasia Anos 40 Years

Mãe Manuela
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Malvasia

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de qualidade da zona de São Jorge, Costa Norte da Ilha. Mosto obtido pelo método tradicional de Pisa a pé.

LOTE
A mãe de Ricardo Diogo, Manuela Vasconcelos, começou a trabalhar com o seu avô, Mário Barbeito, nos anos 70. Em 1989, juntou-se a ela e deram início a uma nova fase nos Vinhos Barbeito. Sendo o Malvasia a sua casta favorita, resolveu fazer este lote com o seu nome. Mistura de Malvasias com 40 anos e muito mais velhos, alguns da sua coleção e outros do seu avô. Em Julho de 2013, foram engarrafadas 1050 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,86% Vol.
Baumé: 4,1
Açúcares Totais: 102,6 g/l
Acidez Volátil: 1,14
pH: 3,34

SERVIÇO DO VINHO
Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Para desfrutar em pleno, recomendamos que seja servido a uma temperatura entre 14/16°C. Deverá ser mantido em local seco e arejado. Este vinho mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor ouro velho.
Aroma a passas, compota de figos, algodão doce, açúcar mascavado, folha de tabaco e madeira fumada.
Cheio, complexo. Uma explosão de sabores, num doce envolvido numa acidez picante. Secura num final longo e fresco.

Excelente como digestivo, acompanha bem queijos fortes.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Malvasia

VINEYARDS AND VINIFICATION
Quality grapes of São Jorge vineyards, North Coast of the Island. The must was obtained through foot treading.

LOT
Ricardo Diogo's Mother, Manuela Vasconcelos, started working with his grandfather, Mário Barbeito, in the 70s. In 1989, he joined her and together they started a new chapter at Vinhos Barbeito. Since Malvasia was her favourite wine, he decided to make this "Mãe Manuela" blend in her honor. He has carefully chosen wines aged for over 40 years and other much older Malvasias, some from his mother's and some from his grandfather's private collection. In July 2013, 1050 bottles were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,86% Vol.
Baumé: 4,1
Total Sugar: 102,6 g/l
Volatile Acidity: 1,14
pH: 3,34

SERVING & CELLARAGE
Decanting is recommended, served best at 14°C or low room temperature 16°C. This wine was bottled ready for drinking and It will last & maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Old gold color.
Aroma of raisins, fig jam, cotton candy, brown sugar, tobacco leaf and smoked wood.
Full and complex. With an explosion of sweet flavours wrapped in a racy acidity.
Dryness in a long and fresh finish.

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