



Malvasia Anos 50 Years

O Japonês
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
Este lote é dedicado a alguém que foi marcante no percurso profissional de Ricardo Diogo. O senhor Yasuhiro Kinoshita nasceu a 26 de Abril de 1924 e faleceu a 9 de Setembro de 2003. Foi em Setembro de 1945, que assumiu os negócios da família, engrandecendo os mesmos ao longo da sua vida. Em 1967, tomou a decisão de representar o nosso vinho no Japão. Ricardo Diogo teve oportunidade de conhecer o Sr. Yasuhiro Kinoshita pela primeira vez em Junho de 1990, quando visitou a Madeira. Foi, sem dúvida, uma pessoa com grande influência na sua entrada para os Vinhos Barbeito e no rumo da empresa até os dias de hoje. Em Maio de 2019, foram engarrafadas 655 unidades, individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 20% Vol.
Baumé: 4.2
Açúcares Totais: 97 g/l
Acidez Volátil: 1,72
Acidez Total: 10,92
pH: 3.12

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
Âmbar escuro.
Madeira antiga no bouquet fresco e subtil, notas de pimenta branca, canela, cravo, caramelo, nozes, passas e ameixa seca. Paladar extremamente complexo, mostrando uma acidez cítrica crescente, Suculento e com sabores de marmelada picante 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
This blend is dedicated to someone who played a key role in Ricardo Diogo's professional career. Mr. Yasuhiro Kinoshita was born on April 26, 1924 and died on September 9, 2003. In September 1945, he took over the family business, expanding it throughout his life. In 1967, he decided to represent our wines in Japan. Ricardo Diogo had the opportunity to meet Mr. Yasuhiro Kinoshita for the first time in June 1990, when he visited Madeira Island. He was, without doubt, a person with major influence in his entry to Vinhos Barbeito and in the direction the business took until the present day. In May 2019, 655 units were bottled all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 20% Vol.
Baumé: 4.2
Total Sugar: 97 g/l
Volatile Acidity: 1,72
Total Acidity: 10,92
pH: 3.12

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
Amber dark colour.
Antic wood on a subtle fresh bouquet, hints of white pepper, cinnamon, clove, butterscotch, nuts, sultanas and prunes. Hugely complex on the palate, showing a lifted citric acidity. Meaty and spiced marmalade flavours.
Lingering fresh finish.

Excellent as a digestif, pairs well with strong cheese.