

BARBEITO MADEIRA
RIBEIRO REAL
COLHEITA 1998
TINTA NEGRA



Meio Seco
Medium Dry
750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Tinta Negra

ZONA DE CULTIVO

O sítio do Ribeiro Real fica situado no Estreito de Câmara de Lobos.

LOTEAMENTO

O meu avô, Mário Barbeito, tinha uma relação muito especial com os vinhos da casta Tinta Negra. O facto de oferecer vinho daquela casta aos seus convidados só poderia significar que eram bons e que gostava muito dos mesmos. Desde 1995, recuperei aquela ideia do meu avô e recomecei o processo de envelhecimento de vinhos de Tinta Negra pelo método tradicional de Canteiro. Com aroma crescente, delicado e elegante, mostrando o resultado de um envelhecimento sob temperaturas moderadas ao longo de 16 anos. Em Novembro 2015, foram engarrafadas 1659 unidades todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 18,80 % Vol.
Baumé: 1,8
Açúcares Totais: 58 g/l
Acidez volátil: 0,72
Acidez Total: 7,73
pH: 3,33

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada 12°C a 13°C. O vinho foi filtrado e não requer decantação, mantendo-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Âmbar escuro.
Bouquet fino e fresco com notas de cedro, alguma resina, iodo, compota, folha de chá verde num fundo com toque a maresia. Apresenta-se com boa estrutura, arestas bem limadas e uma mineralidade constante.
Acidez quase picante num final seco, longo, fresco e persistente.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra

VINEYARDS

Ribeiro Real is located in Estreito de Câmara de Lobos.

BLEND

My grandfather, Mário Barbeito, had a very special relationship with wines made from the Tinta Negra grape. The mere fact that he offered Tinta Negra wines to his friends could only mean that they were very good and that he enjoyed them very much. Thus, since 1995 I recovered the idea and began aging Tinta Negra wines by the traditional *Canteiro* method. A growing delicate and elegant aroma is showing the result of aging under moderate temperatures over 16 years.
In November 2015, were bottled 1659 units all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 18,80 % Vol.
Baume: 1,8
Total sugar: 58 g/l
Volatile Acidity: 0,72
Total Acidity: 7,73
pH: 3,33

SERVING & CELLARAGE

This wine should be kept vertically in a cool and dry place.
Serve best from 12°C to 13°C.
This wine was filtered and does not require decanting. Once opened, it will keep well for several months.

TASTING NOTES

Dark amber.
Clean fresh bouquet with notes of cedar, some resin, iodine, stewed fruit, green tea leaf with a saltiness at background.
Well-structured and round edges. Savoury and spicy acidity, finishing dry, long and persistent.