

BARBEITO MADEIRA**SERCIAL
RESERVA VELHA****SECO 10 ANOS
DRY 10 YEARS OLD**

750ml

**DENOMINAÇÃO**

Madeira D.O.P

CASTAS

Sercial

**ZONA DE CULTIVO E
VINIFICAÇÃO**

Foram utilizadas uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Jardim da Serra e Ribeira da Janela. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTEAMENTO

Sercial estagiado em Canteiro ente 10 a 14 anos em cascos de carvalho Francês. Para este lote seleccionamos vinhos dos nossos armazéns, cujas temperaturas estáveis ao longo do ano originaram este vinho com níveis de açúcar e acidez equilibrados.

**ESPECIFICAÇÕES
TÉCNICAS**

Álcool 18,96% Vol.
Baumé 0,9
Açúcares Totais 48,4 g/dm³,
Acidez volátil 1,02
pH 3,19

**SERVIÇO E GUARDA DO
VINHO**

Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Para desfrutar em pleno, recomendamos que o sirva a uma temperatura entre 11° C a 12°C. Deverá ser mantido em local seco e arejado. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura

**NOTAS DE PROVA E
HARMONIAS**

Nuances de ouro esverdeado. Aromas de frutos secos, pinho e resina. Boca mineral e fresca, final bastante longo.

Excelente como aperitivo, salgados, azeitonas, sopa de cebola, salada de polvo, cogumelos salteados c/alho, ostras e queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Sercial

**VINEYARDS AND
VINIFICATION**

Grapes from various quality vineyards from Jardim da Serra and Ribeira da Janela were used.
Grapes were pressed in a continuous press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%)

**MATURATION &
BOTTLING**

Sercial aged in French oak casks from 10 up to 14 years by Canteiro method. For this blend we selected wines from our warehouses with stable temperatures year round that originate wines very well balanced in sugar and acidity.

**TECHNICAL
SPECIFICATIONS**

Alcohol 18,96% Vol.
Baumé 0,9
Total sugar 48,4 g/dm³
Volatile acidity 1,02
pH 3,19

SERVING & CELLARAGE

This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 11°C and 12°C. Should be kept in a cool dry place. This wine was filtered and does not require decanting. It was bottled ready for drinking and will keep well several months after opening.

**TASTING NOTES AND
HARMONIES**

Greenish gold hints.
Aromas of dried fruits pine and resin. Mineral and fresh palate, long finish.

Excellent as an aperitif. with Oysters, French Onion Soup, Octopus Salad, Parmesan cheese, with sautéed mushrooms with garlic and Olives.