

BARBEITO MADEIRA**VERDELHO
RESERVA VELHA****MEIO SECO 10 ANOS
MEDIUM DRY 10
YEARS OLD**

750ml

**DENOMINAÇÃO**
Madeira D.O.P**CASTAS**
Verdelho**ZONA DE CULTIVO E
VINIFICAÇÃO**

Foram utilizadas uvas de diversas vinhas de qualidade da área de São Vicente e Prazeres. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTEAMENTO

Verdelho estagiado em Canteiro durante 10 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: 18,75% Vol.
Baumé: 2
Açúcares Totais: 67,8 g/dm³,
Acidez volátil: 1,08
pH: 3,41

**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**

Cor brilhante, leve dourado. Notas cítricas, florais e mel. De textura macia, equilibrado e persistente.

Excelente como aperitivo, consommé, salmão fumado, presunto, paté ou pratos de pasta com amêijoas e laranja.

DENOMINATION
Madeira D.O.P**GRAPE VARIETIES**
Verdelho**VINEYARDS AND
VINIFICATION**

Grapes from various quality vineyards from São Vicente and Prazeres 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**

Verdelho aged in French oak casks for over 10 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: 18,75% Vol.
Baumé: 2
Total sugar: 67,8 g/dm³
Volatile acidity: 1,08
pH: 3,41

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**

Bright, light gold colour. Citrus notes, floral and honey. Soft in texture, well balanced and persistent.

Excellent as an aperitif, consommé, smoked salmon, dried ham, pates or spaghetti with clams and orange.