



50 Anos
Years Old

Três Amigos
Meio Doce
Medium Sweet
750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Verdelho, Boal e Malvasia

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Uvas Verdelho da zona do Seixal, Boal do Campanário e Malvasia de São Martinho. Mosto obtido pelo método tradicional de pisa a pé.

VINIFICAÇÃO / LOTE

Este lote de 50 anos resulta de uma mistura de 4 vinhos das castas Verdelho, Boal e Malvasia:

30% de Verdelho extra seco, dos anos 50 da coleção MEF. Este vinho conferiu elegância, exuberância e muita acidez ao lote;

48% de Boal 1978, envelhecido em canteiro nos armazéns Barbeito - este vinho tinha uma concentração acima da média para a idade, trouxe estrutura e açúcar à mistura;

15% de Malvasia velho (mais de 100 anos) exclusivamente envelhecido em cascos, acrescentou estrutura, acidez e mais açúcar ao lote;

7% de outro Malvasia muito velho (estima-se que esteve 60 anos em casco e outros 40 em garrafão) que diluiu a concentração, sem alterar significativamente o equilíbrio entre a acidez e o açúcar.

Em Novembro de 2022, foram engarrafadas 555 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20,15% vol.

Grau Baumé: 2,9

Açúcares totais: 74 g/l

Acidez volátil: 1,56

Acidez total: 11,51

pH: 3,15

SERVIÇO DO VINHO

Temperatura de serviço 14/16°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Cor Âmbar.

Bouquet exuberante, delicado, polido e fresco. Notas tropicais, coco, tâmaras, damasco, avelã, toffee, caramelo salgado, ligeira cera e balsâmico.

Os aromas doces dão lugar a uma frescura de boca inigualável. Sabor cítrico quase explosivo, acidez vincada e robusta, tânico, segura persistente, mostrando carácter e garra. Finesse no enorme final.

Excelente como digestivo ou para acompanhar um charuto.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Verdelho, Boal and Malvasia

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

Sercial grapes from Seixal, Boal from Campanario and Malvasia from São Martinho. Must obtained by the traditional foot-treading method.

VINIFICATION / BLEND

This 50-year old results from a blend of 4 wines from the Verdelho, Boal, and Malvasia grape varieties:

30% of extra dry Verdelho from the 1950s MEF collection. This wine brought elegance, exuberance, and a lot of acidity to the blend;

48% of 1978 Boal, aged in canteiro in Barbeito's warehouses - this wine had a concentration above average for its age and brought structure and sugar to the blend;

15% of old Malvasia (over 100 years old) exclusively aged in casks, adding structure, acidity and more sugar to the blend;

7% of another very old Malvasia (estimated to have spent 60 years in a cask and another 40 in a demijohn) which diluted the concentration without significantly altering the balance between acidity and sugar. In November 2022, 555 individually numbered units were bottled.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 20,15% vol.

Baume: 2,9

Total sugar: 74 g/l

Volatile acidity: 1,56

Total acidity: 11,51

pH: 3,15

SERVING & CELLARAGE

Recommended service temperature at 14/16°C.

This wine will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES

Amber colour.

Lush, delicate, polished and fresh bouquet. Tropical notes, coconut, dates, toffee, apricot, hazelnut, salted caramel, slight waxiness and balsamic.

The sweet aromas give way to an unmatched freshness on the palate. Almost explosive citrus flavor, well-defined robust acidity, tannic, persistent dryness, showing character and grit. Finesse in the huge finish.

Excellent as a digestif and/or with a cigar.