

**BARBEITO MADEIRA****RAINWATER  
RESERVA  
MEIO SECO 5 ANOS****MEDIUM DRY 5  
YEARS OLD**

500ml

**DENOMINAÇÃO**  
Madeira D.O.P**CASTAS**80% Tinta Negra e 20%  
Verdelho.**ZONA DE CULTIVO E  
VINIFICAÇÃO**Foram utilizadas uvas de  
diversas vinhas de qualidade  
da área do Estreito de Câmara  
de Lobos e Prazeres. Uvas  
prensadas em prensa  
pneumática. Interrupção da  
fermentação através da  
adição de álcool vínico (96%).**LOTEAMENTO**Tinta Negra e Verdelho  
estagiados em Canteiro  
durante 5 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: 18,94% Vol.  
Baumé: 2,1  
Açúcares Totais: 72,2g/dm<sup>3</sup>  
Acidez Volátil: 0,38  
pH: 3,48**SERVIÇO E GUARDA DO  
VINHO**Este vinho foi envelhecido em  
pipas e engarrafado em 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 dourada.  
Bastante aromático!  
Caramelo, nozes, amêndoas,  
fruta cristalizada. Cheio de  
boca e de extrema suavidade.  
Final longo e fresco.Excelente como aperitivo,  
salgados, azeitonas, tapas,  
consommé e queijos.**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P**GRAPE VARIETIES**80% Tinta Negra and 20%  
Verdelho.**VINEYARDS AND  
VINIFICATION**Grapes from various quality  
vineyards from Estreito de  
Câmara de Lobos and  
Prazeres were used. Grapes  
were pressed in a pneumatic  
press. Arresting of  
fermentation takes place at  
the desired degree of  
sweetness by adding vinic  
alcohol (96%).**MATURATION &  
BOTTLING**Tinta Negra and Verdelho  
aged in French oak casks  
during 5 years by the  
Canteiro method. For this  
blend we selected wines from  
our warehouses with stable  
temperatures year round that  
originate a very well balanced  
wine in sugar and acidity.**TECHNICAL  
SPECIFICATIONS**Alcohol: 18,94% Vol.  
Baumé: 2,1  
Total sugar: 72,2 g/l  
Volatile Acidity: 0,38  
pH: 3,48**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 and 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**Gold colour.  
Quite aromatic!  
Caramel, nuts, almonds,  
candied fruits. Full, and  
extreme softness. Long and  
fresh.Excellent as an aperitif, with  
salted nuts, olives, tapas,  
consommé and cheese.