



20 Anos
Years Old

Ribeiro Real Lote 2
750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

93% Verdelho; 7% Tinta Negra

VINIFICAÇÃO / LOTE

Segundo lote desta casta, do projeto Ribeiro Real, com vinhos originários de uvas produzidas a partir de vinhas (algumas atualmente extintas) do Estreito de Câmara de Lobos, dos Prazeres e Ribeira da Janela.

Tanto os Verdelhos como o Tinta Negra estagiaram em armazéns com características e localizações distintas. Estas, influenciaram fortemente o estado de concentração e equilíbrio dos vinhos, condição essencial na escolha dos mesmos na preparação deste lote.

Foram escolhidos dois Verdelhos, um de 1994 e outro de 1995, provenientes de vinhas dos Prazeres, vinificados na adega Barbeito em prensa continua. Ambos os vinhos foram envelhecidos nos nossos armazéns mais frescos, em pipas antigas de carvalho Francês, e que apresentavam como principal característica a elegância. O terceiro Verdelho e o Tinta Negra, ambos da década de 50 do século XX, estavam extremamente concentrados e com elevada acidez. Eram provenientes das vinhas da Ribeira da Janela e do Estreito de Camara de Lobos (Fazenda do Ribeiro Real), propriedade da família Vieira. Estes envelheceram no armazém de canteiro situado no centro do Funchal.

Em Janeiro de 2023 foram engarrafadas 601 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,30% vol.

Grau Baumé: 2

Açúcares totais: 66 g/l

Acidez volátil: 0,92

Acidez total: 8,81

pH: 3,30

SERVIÇO DO VINHO

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

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS

Cor dourada com reflexos esverdeados.

Aroma perfumado e exuberante, revelando complexidade e elegância. Pura seda na boca. Sabor de caramelo salgado, acidez no ponto, picante, final fresco e persistente, cheio de finesse.

Excelente como aperitivo.

Combina bem com queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

93% Verdelho; 7% Tinta Negra

VINIFICATION / BLEND

Second Verdelho blend, from the Ribeiro Real project, with wines originating from grapes produced from vineyards (some currently extinct) in Estreito de Câmara de Lobos, Prazeres, and Ribeira da Janela.

Both the Verdelho and Tinta Negra wines were aged in warehouses with distinct characteristics and locations. These factors strongly influenced the concentration and balance of the wines, which were essential conditions for selecting them in the preparation of this blend.

Two wines were selected from the years 1994 and 1995, originating from vineyards in Prazeres and vinified in the Barbeito winery using a horizontal screw press. Aged in our cooler warehouses in old French oak casks these wines are characterized mainly by their elegance.

The third Verdelho and Tinta Negra, both from the 1950s, were extremely concentrated and had high acidity. They came from vineyards in Ribeira da Janela and Estreito de Camara de Lobos (Ribeiro Real property), owned by the Vieira family, and were aged in the canteiro warehouse located in the centre of Funchal.

601 units were bottled in January 2023, all numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,30% vol.

Baume: 2

Total sugar: 66 g/l

Volatile acidity: 0,92

Total acidity: 8,81

pH: 3,30

SERVING & CELLARAGE

Recommended service temperature between 14/16°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES

Golden color with greenish tinges.

Fragrant and exuberant aroma, revealing complexity and elegance. Pure silk in the mouth. Flavours of salty caramel, perfectly balanced acidity, spicy notes and a fresh and persistent finish full of finesse.

Excellent as an aperitif

Pairs well with cheese.