

**BARBEITO MADEIRA****MALVASIA  
LOTE 18143****DOCE 20 ANOS  
SWEET 20 YEAR OLD**

750ml

**DENOMINAÇÃO**

Madeira D.O.P

**CASTAS**

Malvasia

**ZONA DE CULTIVO E  
VINIFICAÇÃO**

Uvas de São Jorge e da Fajã dos Padres (20%). Uvas prensadas através de pisa a pé. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico 96%.

**LOTE**

Tal como os anteriores, este Malvasia 20 anos resultou de um exercício de reflexão. Procuo sempre escolher os Malvasias que mais gosto sendo alguns deles os últimos litros que ainda restam nos cascos. Uma vez mais optei pelo loteamento de vinhos mais jovens com outros mais velhos conseguindo assim, neste casamento de gerações bem distintas, um vinho que apresenta um impacto inicial algo moderado no nariz seguido de uma explosão de elegantes sabores com realce para a longa acidez no final de boca. Em Junho 2018, foram engarrafadas 561 unidades, todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES  
TÉCNICAS**

Álcool: 19,15 % Vol.  
Baumé: 4  
Açúcares Totais: 90 g/l  
Acidez volátil: 0,9  
Acidez total: 8,38  
pH: 3,27

**SERVIÇO E GUARDA DO  
VINHO**

Temperatura de serviço recomendada entre 13°/14°C. Deverá ser mantido em local seco e arejado.

**NOTAS DE PROVA**

Cor dourada com laivos esverdeados  
Bouquet aberto e especiado, nota de madeira discreta, caramelo salgado, uva em passa, figos secos, canela e noz-moscada. Sabor intenso a fruta em passa, doce picante e uma acidez equilibrada. Agridoce persistente, num final fresco e elegante.

**DENOMINATION**

Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**

Malvasia

**VINEYARDS AND  
VINIFICATION**

Grapes from São Jorge and Fajã dos Padres (20%). The must was obtained through foot treading. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

**LOT**

As with the previous blends, this Malvasia 20 year old is the result of a long period of reflection. I always look for my favorite and most balanced wines amongst my inventories, some of them being the last liters left in the casks. Once again, I chose to blend younger wines with older ones. From this marriage of distinct generations, I obtained a wine that at the beginning has a moderate impact on the nose followed by an explosion of elegant flavors where the long acidity at the end of the mouth plays a very important role. In June 2018, 561 bottles have been filled, all individually numbered.

**TECHNICAL  
SPECIFICATIONS**

Alcohol: 19,15 % Vol.  
Baume: 4  
Total sugar: 90 g/l  
Volatile acidity: 0,9  
Total acidity: 8,38  
pH: 3, 27

**SERVING & CELLARAGE**

To show it at its best serve between 13°/14°C and should be kept in a cool dry place.

**TASTING NOTES**

Gold Bright Color with green highlights.  
Full spiced bouquet, woody hint, butterscotch, raisins, prunes, dried figs, cinnamon and nutmeg.  
Intense flavors of raisins and spiced candies. Full-body wine yet, with a nice acidity for balance and an elegant bittersweet finish.