



30 Anos
Years Old

Verdelho
Dueto 500ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Verdelho

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Prazeres (costa Sul) Seixal e São Vicente (ambos da costa Norte).

VINIFICAÇÃO / LOTE

Lote criado por Ricardo Diogo e Susana Esteban em Março de 2024.

Utilizados vinhos dos stocks Barbeito (vinhas de São Vicente) bem como de duas famílias com quem trabalhamos: Araújo (Vinhas dos Prazeres) e MEF (Vinhas do Seixal).

Procurou-se fazer um lote com elegância e finesse no aroma, mas com uma estrutura sólida, o que só veio a ser conseguido com uma escolha muito criteriosa nos vinhos. A estrutura do lote foi feita a partir de três Verdelhos, dois de 1993 e um de 1996, envelhecidos nos armazéns Barbeito. A maior acidez e elegância aromática foi conferida com um Verdelho de 1991 dos armazéns MEF situados junta a praia do Seixal. Finalmente, foi adicionado um Verdelho de finais do sec. XIX que consolidou a estrutura e trouxe a este lote um final de boca diferenciado. Foram engarrafadas 1.000 unidades todas elas numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,49% vol.

Baumé: 1,9

Açúcares totais: 59 g/l

Acidez volátil: 1,14

Acidez total: 9,25

pH: 3.19

SERVIÇO DO VINHO

O vinho deverá ser servido a uma temperatura entre os 14/16°C.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS

Cor Âmbar.

Este vinho apresenta um bouquet fresco e polido, sugestão de maresia, acácia, pinhão, e alperce seco.

Paladar salgado, arestas com uma acidez fresca bem envolvente. Sabores secos num final pungente e de secura constante e persistente.

Excelente como aperitivo. Boa harmonização com queijos fortes e/ou com charuto.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Verdelho

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

Prazeres (south coast) Seixal and São Vicente (both on the north coast).

VINIFICATION / BLEND

Blend created by Ricardo Diogo and Susana Esteban in March 2024.

Wines from Barbeito stocks (São Vicente vineyards) were used, as well as from two families we work with: Araújo (Prazeres vineyards) and MEF (Seixal vineyards).

The goal was to create a blend with elegance and finesse in the aroma, but with a solid structure, which was only achieved through a very careful selection of wines. The structure of the blend was made from three Verdelhos, two from 1993 and one from 1996, aged in the Barbeito warehouses. The greater acidity and aromatic elegance were achieved by a 1991 Verdelho from the MEF warehouses located near Seixal beach. Finally, a Verdelho from the late 19th-century was added to consolidate the structure and bringing a distinctive finish to this blend. 1000 units were bottled all numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,49% vol.

Baume: 1,9

Total sugar: 59 g/l

Volatile acidity: 1,14

Total acidity: 9,25

pH: 3.19

SERVING & CELLARAGE

Served best at 14°C or low room temperature 16°C.

TASTING NOTES AND HARMONIES

Amber colour.

This wine has a fresh and polished bouquet, with hints of sea breeze, acacia, pine nuts, and dried apricot.

Salty palate, structured with a fresh, well-integrated acidity. Dry flavors with a pungent and consistently persistent dry finish.

Excellent as an aperitif. Pairs well with strong cheeses and/or cigars.