

BARBEITO MADEIRA**VÓ VERA****MALVASIA
ANOS 30 YEARS**

750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Malvasia

**ZONA DE CULTIVO E
VINIFICAÇÃO**

Uvas prensadas através de pisa a pé. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico 96%.

LOTEAMENTO

Passados 10 anos, cumpro a minha promessa e faço o segundo lote de Malvasia 30 anos. Desta vez, a homenagem é para a minha avó. É um marco importante na nossa história e a tradição familiar fica assim representada pelo lançamento deste lote para o qual selecionei os melhores vinhos da casta Malvasia envelhecidos pelo método tradicional de Canteiro nos nossos armazéns. É um vinho que no seu todo pretende ser um exemplo de um lote no qual se adicionam vinhos muito velhos e onde a doçura quase passa despercebida no início e final de boca. Em Fevereiro de 2016, foram engarrafadas 612 unidades, individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES
TÉCNICAS**

Álcool: 20,10% Vol.
Baumé: 3,9
Açúcares Totais: 98 g/l
Acidez volátil: 1,14
Acidez Total: 9,15
pH: 3,30

**SERVIÇO E GUARDA DO
VINHO**

Temperatura de serviço 13° C /14°C. Este vinho mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

**NOTAS DE PROVA E
HARMONIAS**

Cor Âmbar
Bouquet exuberante! Madeira de sândalo, notas exóticas e fumadas, sugestões balsâmicas, cravinho, alcaçuz e nozes caramelizadas.
Paladar cremoso e sofisticado, acidez picante mas com um acabamento super subtil e finesse.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Malvasia

**VINEYARDS AND
VINIFICATION**

The must was obtained through foot treading. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOTE

After 10 years, I fulfill my promise to release the second blend of Malvasia 30 years. This time, I pay tribute to my grandmother. This year we celebrate Barbeito's 70th anniversary, an important milestone in our history. Family tradition is well represented by this release to which I have carefully chosen the best Malvasia wines aged by the traditional method of *Canteiro* in our warehouses. It aims to be an example of a blend in which very old wines are added and where sweetness is hardly noticed at the beginning and end of the mouth. In February 2016, 612 bottles have been filled, all individually numbered.

**TECHNICAL
SPECIFICATIONS**

Alcohol: 20,10% Vol.
Baume: 3,9
Total sugar: 98 g/l
Volatile acidity: 1,14
Total Acidity: 9,15
pH: 3, 30

SERVING & CELLARAGE

To show it at its best serve between 13°C/14°C. Should be kept in a cool dry place. This wine was bottled and ready for drinking and will keep several months after opening.

**TASTING NOTES AND
HARMONIES**

Amber Colour
Lush bouquet! Sandal wood, exotic notes and smoked. Hints of balsamic, clove, licorice and caramelized walnuts. Oily, sophisticated palate, racy acidity yet, with a super subtle finish and finesse.

Excellent as digestif