



**20 Anos
Years Old**

Meio Doce
Medium Sweet
750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Bastardo

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

São Jorge (Família Reis da Cunha) e no Estreito de Câmara de Lobos (Fazenda do Ribeiro Real).

VINIFICAÇÃO / LOTE

Lote feito com vinhos vinificados em 2005 e 2007 e posteriormente envelhecidos em cascos antigos de carvalho francês nos diferentes armazéns Barbeito. Na mistura foram adicionados vinhos velhos envelhecidos em pipas durante aproximadamente 60 anos e posteriormente guardados em garrações de 50 litros durante os últimos 40 anos. Em Janeiro de 2023 foram engarrafadas 582 unidades individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,30% Vol.
Grau Baumé: 3,3
Açúcares totais: 85 g/l
Acidez volátil: 0,90
Acidez total: 8,85
pH: 3.46

SERVIÇO DO VINHO

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

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS

Cor Âmbar.
Fresco no nariz, madeira de mogno, compota de marmelo e bem condimentado. Entrada de boca suave, mas uma acidez bem envolvente a médio palato. Sabores em camadas entre caramelo salgado, gengibre e citrinos. Pungente, agridoce num final polido bem elegante. Simplesmente divino.

Excelente como digestivo.
Boa harmonia com queijos e/ou chocolate.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Bastardo

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

São Jorge (Reis da Cunha Family) and Estreito de Câmara de Lobos (Ribeiro Real property).

VINIFICATION / BLEND

A blend made with wines vinified in 2005 and 2007 and subsequently aged in old french oak casks in the different Barbeito warehouses.
Old wines aged in casks for approximately 60 years were added to the blend and then stored in 50-liter demijohns for the last 40 years.
In January 2023, 582 bottles were filled all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,30% Vol.
Baume: 3,3
Total sugar: 85 g/l
Volatile acidity: 0,90
Total acidity: 8,85
pH: 3.46

SERVING & CELLARAGE

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

TASTING NOTES AND HARMONIES

Amber Colour.
Fresh on the nose, mahogany wood, quince jam and well-seasoned. The entry is smooth, but with a well-rounded acidity in the mid-palate. Layers of flavours between salted caramel, ginger, and citrus. Pungent and bittersweet with a polished and elegant finish. Simply divine.

Excellent as a digestif.
Pairs well with cheese and/or chocolate.