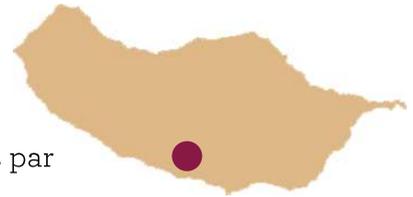


Appellation :	Madère DOP
Cépage :	100% Boal
Terroirs :	Sols basaltiques
Région :	Câmara de Lobos
Degré alcoolique :	19,32%vol
Elevage :	Fûts français durant 10 ans par méthode « canteiro »
Sucres résiduels :	69g/L



Histoire :

Mario Barbeito Vasconcelos fonde la maison en 1946, sur l'île de Madère, où cohabitent à l'époque une trentaine d'exportateurs. Depuis 1991, c'est Ricardo Freitas, le petit-fils de Mario, qui gère l'entreprise en joint-venture avec la famille japonaise Kinoshita. Ce partenariat impulse un nouveau souffle à l'entreprise. Les raisins de tinta negra, malvasia, boal, verdelho, et sercial sont achetés aux quatre coins de l'île, auprès de plus de 135 viticulteurs, dont certains n'ont que quelques pieds de vigne.

Ce Single Harvest résulte du mélange de moûts de raisins obtenus à partir de raisins provenant de vignobles uniques, situés sur les côtes sud et nord de l'île de Madère. Ricardo Diogo a récolté les raisins une semaine avant qu'ils n'atteignent leur pleine maturation et a utilisé un pressoir à vis horizontal, obtenant avec ces deux pratiques, une plus grande acidité dans les moûts. Le processus de vieillissement a commencé en mars 2010 par la méthode traditionnelle Canteiro, en utilisant de vieux fûts de chêne français.

Description :

Le single harvest 2009 se caractérise par un arôme de fruits secs, avec des noix, un soupçon de coing mûr, de fleurs séchées et d'agrumes.

Délicat et frais en bouche, une acidité fine et équilibrée, avec une finale très élégante.

Accords :

Excellent à l'apéritif. Accompagne bien les olives, les amandes grillées, poissons marinés, salades et fromages

Service :

11 - 12°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

