



Portugal 



[www.vinhosbarbeito.com](http://www.vinhosbarbeito.com)

# Barbeito

## Rainwater Reserve demi-sec 5 ans

### HISTOIRE :

“Mes vins se conservent seize ans bouteille ouverte ! ” Réputé pour la finesse et l’élégance de ses Madères, Ricardo Diogo, l’âme de la Maison Barbeito créée en 1946 par son grand-père, crée des vins qui défient le temps ! L’ennemi de tous les vins, l’oxygène, est son plus grand allié. Bénéficiant du climat subtropical de l’île, ses vins mutés sont élevés naturellement en Canteiro dans de grands tonneaux. Ceux-ci ne sont pas ouillés, l’oxygène apporte la beauté et l’équilibre à son vin. Une méthode vieille de 200 ans. La clef c’est l’équilibre entre l’acidité et le sucre. Ricardo élabore des vins racés, énergiques, à la trame tendue et fraîche qui se bonifient au cours de décennies. Un style que Neal Martin qualifie de “game changer”, au profil moderne et passionnant. Ricardo connaît parfaitement la myriade de terroirs de cette île volcanique à la topographie verticale. Les côteaux à flanc de falaise sont souvent inaccessibles aux machines et peuvent se situer jusqu’à 1 800m d’altitude. Enfin, Ricardo garde le secret de parcelles aux cépages rares et uniques. Autant de cépages que d’expressions gustatives exceptionnelles. Plusieurs de ses cuvées ont été notés 100/100 par l’équipe de la Revue des Vins de France.

**APPELLATION :** Madère  
**CÉPAGE :** 80% Tinta Negra  
20% Verdelho  
**TERROIR :** Sols basaltiques  
**RÉGION :** Estreito de Câmara de Lobos  
and Prazeres  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 18,1%  
**ACIDITÉ :** 6,3  
**SUCRE** 72 g/l

### ELEVAGE :

La Tinta Negra et Verdelho sont vieillis en fûts de chêne français pendant 5 ans à la méthode Canteiro.



### NOTES DE DÉGUSTATIONS:

La cuvée Rainwater est un style légèrement moins fort en alcool est particulièrement propice à l’apéritif. Le nez offre des notes d’amandes grillées, de pêches séchées et de fleur d’oranger. La bouche est ample, ronde avec une extrême douceur. La finale est fraîche, longue et minérale.

### ACCORDS :

Poitrine de porc demi-sel, pain aux olives vertes, sardines grillées, cocotte de poulet sauce au cidre

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12-14°C  
Capacité de garde : 5 ans

