



Portugal 



www.vinhosbarbeito.com

Barbeito

Tinta Negra Sec 3 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 : 100% Tinta Negra
TERROIR : Sols basaltiques
RÉGION : Estreito de Câmara de Lobos et São Vicente
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 19%
ACIDITÉ : 5,3
SUCRE 41 g/l

ELEVAGE :

Vinifié selon le processus d’Estufagem pendant 3 mois entre 40/50°C, puis élevé en fûts de chêne pendant 3 ans.



NOTES DE DÉGUSTATION:

Le Tinta Negra 3 ans est un vin accessible au style sec en bouche, avec des arômes d’abricot et de fleurs séchées, avec un léger fumé relevé par des notes anisées. La bouche est douce et équilibrée avec une finale fraîche et désaltérante.

ACCORDS :

Sauté de poulet aux amandes, gambas flambées à l’anis, abricots farcis à la crème de thon

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12-14°C
Capacité de garde : 3 ans

