



TRADIÇÃO COM PAIXÃO
BARBEITO
MADEIRA



Portugal



www.vinhosbarbeito.com

Barbeito

Duas Pipas (medium dry)

HISTOIRE :

Réputé pour la finesse et l'élégance de ses Madères, Ricardo Diogo incarne l'âme de la Maison Barbeito, fondée en 1946 par son grand-père. À travers ses créations, il façonne des vins qui défient le temps. Ce qui est l'ennemi de tous les vins, l'oxygène, devient ici son plus précieux allié. Bénéficiant du climat subtropical de l'île, ses vins mutés sont élevés naturellement selon la méthode **Canteiro**, en tonneaux, sans ouillage. L'oxygène y insuffle équilibre et beauté, sublimant leur évolution. Cette méthode, vieille de 200 ans, repose sur une parfaite harmonie entre acidité et sucre. Ricardo crée des vins racés et vibrants, à la trame fraîche et tendue, qui s'épanouissent et se magnifient avec le temps. Il possède une connaissance intime de la diversité des terroirs de cette île volcanique aux reliefs escarpés. Les vignes, en **pergolas**, s'accrochent aux terrasses à flanc de falaise, et sont souvent inaccessibles aux machines. Elles bordent des plages idylliques et s'élèvent jusqu'aux sommets abrupts de l'île, où la nature façonne des vins d'une distinction rare.

La cuvée **Duas Pipas** provient de l'un des derniers vignobles de **Bastardo** (le Trousseau du Jura) de l'île. Les très faibles récoltes de 2014 et 2015, produisant respectivement 400 L et 700 L, ont été assemblées pour notre plus grand plaisir.

APPELLATION : Madère
CÉPAGE : Bastardo (Trousseau)
TERROIR : Sols basaltiques
RÉGIONS : São Jorge
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 19,32%
ACIDITÉ : 6,84g/L
SUCRE : 76 g/l

ELEVAGE :

Millésime 2014 : foulé aux pieds, 10 jours de macération, fortifié sec.

Millésime 2015 : écoulage libre, fortifié demi-doux.

Production de cet assemblage : 1 320 bouteilles de 500 ml et 120 magnums.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 10-12°C

Capacité de garde : 20 ans



NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est ambrée, aux reflets dorés. Les notes d'amande grillée, de foin séché, d'abricot mûr et de feuille d'orange embaument le verre. La bouche est crémeuse, avec une belle profondeur et une acidité vibrante qui équilibre la douceur de ce Madère demi-sec. La finale, persistante et sèche, révèle des saveurs de fruits secs dans un ensemble parfaitement harmonieux.

ACCORDS :

Soupe de poisson, anguille fumée, effiloché de porc, fromages à pâte dure affinés, fondant au chocolat noir

