



Portugal 



www.vinhosbarbeito.com

Barbeito

Single Harvest 2015 (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 Single Harvest 2015 provient de deux vignobles : Estreito de Câmara de Lobos (sud de l'île), récolté une semaine avant pleine maturité, et São Vicente (nord de l'île), en altitude, pour apporter davantage d'acidité. Elle offre une expression épicée et fraîche du cépage Tinta Negra.

APPELLATION : Madère
CÉPAGE : Tinta Negra
TERROIR : Sols basaltiques
RÉGIONS : Estreito de Câmara de Lobos,
Sao Vincente
ALTITUDE : 100 & 500m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 19,1%
ACIDITÉ : 7,44g/L
SUCRE : 78 g/l

ELEVAGE :

Pré-égrappés et pressés avec les rafles.
Elevage de 10 ans en Canteiro de mars 2016 à janvier 2026.
3 000 bouteilles produites.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 10-12°C
Capacité de garde : 20 ans



NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est ambrée, aux reflets dorés. Le nez s'ouvre sur des arômes d'écorces d'agrumes, d'épices douces, pistache, figue, fleurs séchées et chocolat noir. En bouche, l'équilibre est remarquable : l'attaque est ample et gourmande, portée par une acidité vive qui étire la finale. Les notes de noix, d'orange confite et de bois noble se prolongent avec finesse. Il séduit par son accessibilité, sa vivacité et sa complexité aromatique.

ACCORDS :

Jambon fumé, marinade de sardines, suprême de pintade à la mangue, chocolat noir aux piments d'Espelette

