



TRADIÇÃO COM PAIXÃO
BARBEITO
MADEIRA



Portugal



Barbeito

Boal Reserve 5 ans (medium sweet)

www.vinhosbarbeito.com

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 **Boal Reserve 5 ans** est un Madère demi-doux, ample et lumineux, porté par le style gourmand du cépage et son équilibre naturel entre sucrosité et acidité.

APPELLATION : Madère
CÉPAGE : 100% Boal
TERROIR : Sols basaltiques
RÉGION : Arco da Calheta et Prazeres
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 19%
ACIDITÉ : 5,5
SUCRE : 86 g/l

ELEVAGE :

Fûts de chêne français pendant 5 ans selon la méthode Canteiro.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12-14°C
Capacité de garde : 10 ans



NOTES PRESSE :

Jamie Goode : 93/100
Robert Parker 89/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le "Boal 5 ans" présente un bouquet exotique de fruit de la passion, de miel et une touche de marmelade. La bouche est onctueuse, contrebalancée par une acidité vive. Il y a beaucoup de persistance dans ce vin, avec des notes de noix grillées, de mangue séchée et d'épices. La finale est riche et longue.

ACCORDS :

Foie gras infusé à la figue,
Tarte aux amandes, gâteau au chocolat et noix de pécan

