



TRADIÇÃO COM PAIXÃO  
**BARBEITO**  
MADEIRA



**Portugal**



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

# Barbeito

## Frasqueira Verdelho 1995

### 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 **Frasqueira Verdelho 1995** est un Madère demi-sec d'une profondeur rare, porté par un équilibre magistral entre tension et suavité, et s'achevant sur une finale longue, vibrante et d'une précision remarquable.

<b>APPELLATION :</b>	Madère
<b>CÉPAGE :</b>	100% Verdelho
<b>TERROIR :</b>	Sols basaltiques
<b>RÉGION :</b>	Seixal
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	19,9%
<b>ACIDITÉ :</b>	9,9
<b>SUCRE :</b>	61 g/l

### ELEVAGE :

Ce vin est élevé selon la méthode **Canteiro** dans de vieux fûts de chêne français jusqu'à sa mise en bouteille en 2019 - 1030 bouteilles produites.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 14-16°C  
Capacité de garde : 40 ans



### NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce Verdelho 1995 est le quatrième vin d'une série rendant hommage à un grand ami du domaine Barbeito, M. Manuel Eugénio.

Au nez, le vin offre des notes mentholées et de pin frais, de chocolat noir, de thé noir, de prune et de figes séchées. En bouche, la saveur est portée sur les agrumes avec belle acidité et une fraîcheur épicée rappelant le poivre du timut. C'est un vin extrêmement élégant, avec une longue finale et savoureuse.

### ACCORDS :

Soupe de vongole au vin blanc avec sole et Truffe, homard et sa sauce bisque, gambas grillées au sumac et huile d'olive, magret de canard sauce au miel

