



www.vinhosbarbeito.com

TRADIÇÃO COM PAIXÃO
BARBEITO
MADEIRA



Portugal



Barbeito

Malvasia 20 ans

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 Barbeito Malvasia Reserve 20 ans est un Madère doux, où la richesse naturelle du cépage se fond dans une acidité ciselée, révélant une profondeur aromatique exceptionnelle et une finale longue et suave.

APPELLATION : Madère
CÉPAGE : 100% Malvasia
TERROIR : Sols basaltiques
RÉGION : São Jorge et Fajã dos Padres
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 19,15%
ACIDITÉ : 8,38
SUCRE : 90 g/l

ELEVAGE :
Fûts de chêne français pendant 20 ans selon la méthode Canteiro.

CONSERVATION ET SERVICE :

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



NOTE PRESSE :

Jancis Robinson 19,5/20

NOTE DE DÉGUSTATION :

La signature Malvasia "20 ans" de Ricardo Diogo est rare, moins de 600 bouteilles sont produites par an !
Le bouquet est fin et frais avec des notes de pin, figue fumée, feuille de tabac, chocolat blanc. La bouche a une saveur de coing, caramel au beurre salé, avec des tanins soyeux. Une acidité persistante d'agrumes apporte une finale fraîche, douce et élégante.

ACCORDS :

Soupe de châtaigne à la truffe noire
Canard laqué aux épices
Vieux cheddar
Soufflé à l'orange
Cigares

