



Portugal 



www.vinhosbarbeito.com

Barbeito

Malvasia Candida NM

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 **Malvasia Cândida** est un Madère doux, rare et somptueux, issu de ce cépage historique, à l'aromatique explosive, mêlant douceur profonde, acidité vibrante, pour une finale longue, luxuriante et d'une précision remarquable.

APPELLATION :	Madère
CÉPAGE :	100% Malvasia
TERROIR :	Sols basaltiques
RÉGION :	Faja Dos Padres
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	19,1%
ACIDITÉ :	6,84
SUCRE :	103 g/l

ELEVAGE :

Ce vin est un assemblage des millésimes 2006 et 2010 élevés selon la méthode **Canteiro** dans de vieux fûts de chêne français jusqu'à sa mise en bouteille en novembre 2021.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12-14°C
Capacité de garde : 20 ans



NOTES PRESSE :

James Suckling : 97/100
Jamie Goode : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La Malvasia Cândida a été le premier cépage planté sur l'île de Madère, au XVe siècle par les prêtres jésuites. Ce grand Madère mi-doux regorge de notes de noisettes, de caramel et de figes séchées. Cependant, ce qui le distingue, c'est la merveilleuse élégance et la subtile nuance des saveurs. Doté d'une finale vibrante, il évoluera parfaitement avec le temps.

ACCORDS :

Vieux parmesan, soufflé aux noisettes
Chocolat au lait et fruit de la passion,
panettone, cigares

