



Portugal 



# Barbeito

## Malvasia Old Reserve 10 ans (sweet)

### 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 10 ans est un Madère doux, opulent et parfaitement équilibré, porté par un cépage à l'aromatique exceptionnel, mêlant richesse sucrée, acidité vive, pour une finale longue et somptueuse.

<b>APPELLATION :</b>	Madère
<b>CÉPAGE :</b>	100% Malvasia
<b>TERROIR :</b>	Sols basaltiques
<b>RÉGION :</b>	São Jorge
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	19,2%
<b>ACIDITÉ :</b>	6,85
<b>SUCRE :</b>	101 g/l

### ELEVAGE :

Fûts de chêne français pendant 10 ans selon la méthode Canteiro.

### CONSERVATION ET SERVICE :

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



### NOTE PRESSE :

Jancis Robinson 17/20

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Vin de fin de repas par excellence, la Malvasia 10 ans affiche une couleur d'or avec des reflets brillants. Elle offre au nez des arômes d'agrumes, fruits confits, floraux, amandes, cumin et miel. La bouche est intense et onctueuse. La texture est lisse avec une longue finale.

### ACCORDS :

Vieux cheddar, fromages bleus  
Baklava au miel et pistache,  
amandier au citron confit, soufflé à l'orange, tiramisu Cigares

