



TRADIÇÃO COM PAIXÃO
BARBEITO
MADEIRA



Portugal



www.vinhosbarbeito.com

Barbeito

Malvasia Reserve 5 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 Malvasia Reserve 5 ans est un Madère d'une profonde douceur, équilibrée par une acidité vive, pour un style suave, précis et intensément aromatique.

APPELLATION :	Madère
CÉPAGE :	100% Malvoisie
TERROIR :	Sols basaltiques
RÉGION :	Arco de São Jorge
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	19%
ACIDITÉ :	5,33
SUCRE :	106 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



NOTE PRESSE :

Jancis Robinson 16,5/20

NOTE DE DÉGUSTATION :

La "Malvasia 5 ans" présente un bouquet séduisant de crème brûlée, de noisette et de crème au citron. La bouche est bien équilibrée avec une texture onctueuse et une finale de noisette infusée, de mangue, de marmelade et de pomme caramel.

ACCORDS :

Stilton, fromages bleus
Tarte tatin aux pommes et cannelle,
clafoutis aux oranges, gâteau à la praline Cigares

