



Portugal 



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

# Barbeito

## Rainwater 5 ans (medium dry)

### 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 Rainwater Reserve 5 ans est un Madère demi-sec, fin et équilibré, inspiré des fameux lots allégés par la pluie au XVIII<sup>e</sup> siècle, offrant une fraîcheur saline, une douceur maîtrisée et une précision aromatique idéale pour la gastronomie.

<b>APPELLATION :</b>	Madère
<b>CÉPAGES :</b>	80% Tinta Negra 20% Verdelho
<b>TERROIR :</b>	Sols basaltiques
<b>RÉGION :</b>	Estreito de Câmara de Lobos et Prazeres
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	18,1%
<b>ACIDITÉ :</b>	6,3
<b>SUCRE :</b>	72 g/l

### ELEVAGE :

La Tinta Negra et le Verdelho sont élevés en 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 :

Jamie Goode : 93/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

La cuvée Rainwater se distingue par sa grande polyvalence. Le vin à la robe dorée, offre un nez aromatique aux notes d'amandes grillées, de pêches, de prunes mûres, des nuances d'herbes et de fleurs séchées. En bouche, sa droiture est parfaitement équilibrée par une douceur subtile. La finale, à la fois fraîche et persistante, déploie une belle minéralité, mêlant finesse saline et onctuosité crémeuse.

### ACCORDS :

Poitrine de porc demi-sel, pain aux olives vertes, sardines grillées, poulet sauce au cidre

