



www.vinhosbarbeito.com



Portugal 



Barbeito

Tinta Negra 3 ans (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 plusieurs années. L'oxygène y insuffle équilibre et beauté, sublimant leur évolution.

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 Tinta Negra 3 ans est un Madère vif et salin, porté par l'aromatique du Tinta Negra et l'éclat d'un élevage précis qui signe un style sec, tendu et terriblement gourmand.

APPELLATION : Madère
CÉPAGES : 100% Tinta Negra
TERROIR : Sols basaltiques
RÉGION : Estreito de Câmara de Lobos et São Vicente
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 19%
ACIDITÉ : 5,3
SUCRE : 41 g/l

ELEVAGE :

Vinifié selon le processus d'Estufagem pendant 3 mois à 54°C, puis élevé au moins 3 ans en cuve

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 12-14°C
Capacité de garde : 10 ans



NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce Tinta Negra sec de 3 ans, à la robe dorée pâle, dévoile au nez des arômes de prune, d'amandes grillées et de fleurs séchées, avec un léger fumé relevé par des notes anisées. La bouche est franche et équilibrée, offrant une finale fraîche et désaltérante.

ACCORDS :

Sauté de poulet aux amandes, gambas flambées à l'anis, abricots farcis à la crème de thon

