



TRADIÇÃO COM PAIXÃO
BARBEITO
MADEIRA



Portugal 



www.vinhosbarbeito.com

Barbeito

Verdelho Old Reserve 10 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 Verdelho Vieille Reserve 10 ans est un Madère demi-sec, tendu et aromatique, porté par un cépage à l'équilibre naturel entre fraîcheur et suavité, révélant des notes d'agrumes mûrs, fruits secs et épices fines.

APPELLATION : Madère
CÉPAGE : 100% Verdelho
TERROIR : Sols basaltiques
RÉGION : São Vicente et Prazeres
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 19,2%
ACIDITÉ : 6,54
SUCRE : 71 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 : 18/20

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le Verdelho "10 ans" est un vin demi-sec aux notes aromatiques de bois, zeste d'orange, marmelade, jasmin séché, et noisette grillée.

En bouche sa texture est lisse, franche avec une acidité rafraîchissante et énergique, sa finale est minérale avec des notes iodées et fumées.

ACCORDS :

Soupe de poireaux, bouillon de canard, palourdes au beurre d'amande et safran, bisque de homard, sole meunière, canard à l'orange

