



Barbeito Verdelho 5 years

Ricardo Barbeito est un des producteurs les plus talentueux de l'île de Madeira. Afin d'optimiser une oxydation et une évaporation plus lente, il a déménagé sa cave à 610 m d'altitude. Son Verdelho 5 ans de vieillissement naturel en barrique exprime des arômes de noix, de toffee et de fruits secs et de miel. Grande complexité aromatique comme gustative avec une fraîcheur étonnante en bouche !

Producer	Vinhos Barbeito
Région	Madeira
Volume	75.0 cl.
Cépage	verdelho
Drinking window	onbeperkt
Alc.	20.0%
Vinificatie	après une macération pelliculaire, pour une meilleure extraction des composants du goût, le jus fermente dans des cuves ouvertes ; la fermentation est ensuite arrêtée par l'ajout d'aguardente ; c'est ainsi que naît le jeune vin fortifié, mais le vieillissement en barrique ne lui donnera vraiment que son caractère typique du madère
Rijping	méthode classique du canteiro (vieillissement en bois) pendant 5 ans

20,00 €