



D'Oliveira Sercial 1999

Sercial Le style le plus sec avec des vignobles dans le nord et le sud de l'île. Le vignoble le plus important est Jardim da Serra près de Estreite Camara de lobos, mais la plupart proviennent du nord, à haute altitude, avec un total de 17 hectares. Dans les plantations. Le Sercial a une forte proportion d'acidité et nécessite au mieux un long vieillissement en barrique.

Pereira D'Oliveira Luis Oliveira, propriétaire de cette cave légendaire, est assis sur une ressource inédite de vieux vins. C'est le résultat de la décision de ne commencer à exporter que dans les années 1970. Auparavant, les vins n'étaient vendus que sur l'île, de sorte que la production annuelle n'a jamais dépassé les ventes. Aujourd'hui encore, D'Oliveira n'a qu'un nombre limité d'importateurs dans le monde, ce qui lui permet de rester le patron de sa collection historique de vieux vins. Les vins les plus anciens datent de 1850 et sont délicieux. Les vins D'Oliveira sont "old school", avec plus d'oxydation et de notes tertiaires. Cependant, comme les vins sont pour la plupart des embouteillages récents, ils présentent un équilibre incroyable entre les notes confites et les éléments oxydatifs, avec une bonne intégration de l'alcool.

Producer	Pereira D'Oliveira Vinhos Lda.
Région	Madeira
Volume	75.0 cl.
Cépage	Sercial
Drinking window	Maintenant - ∞
Alc.	20.0%
Vinificatie	Vin fortifié (arrêt du processus de fermentation par l'ajout d'alcool).



VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

Rijping

Long vieillissement dans de vieux fûts (Canteiro) dans un environnement oxydatif (les fûts ne sont jamais remplis à nouveau).

185,00 €