



Barbeito Verdelho 5 years

Best serveren tussen 13C en 14C en bewaren in een koele en droge omgeving. De wijn is klaar om te drinken maar kan na opening nog verschillende maanden bewaard worden.

Producent	Vinhos Barbeito
Regio	Madeira
Volume	75.0 cl.
Druivenras	verdelho
Drinking window	onbeperkt
Alc.	20.0%
Vinificatie	na schilweking, voor meer extractie van smaakcomponenten, vergist het sap in open cuves; de gisting wordt vervolgens gestopt door toevoeging van aguardente; zo is de jonge versterkte wijn geboren maar de rijping op vat zal hem pas echt zijn typische madeira-karakter geven
Rijping	klassieke canteiro-methode (houtlagering) gedurende 5 jaar

20,00 €