



## D'Oliveira Med. Sweet 10 years

D'Oliveira is een van de oudste nog familiale Madeirahuizen (opgericht in 1820). Deze Medium Sweet 10 years wint aan rondeur en diepgang door de langere rijping.

Amberkleurig, met tonen van gedroogd fruit, honing en noten. Halfzoet en rond, met een zachte, gelaagde afdronk.

|                 |                                                                                                                                                        |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producent       | Pereira D'Oliveira Vinhos Lda.                                                                                                                         |
| Regio           | Madeira                                                                                                                                                |
| Volume          | 75.0 cl.                                                                                                                                               |
| Druivenras      | Tinta Negra                                                                                                                                            |
| Drinking window | Klaar om te drinken; blijft na openen nog enkele maanden goed bij koele, droge bewaring.                                                               |
| Alc.            | 20.0%                                                                                                                                                  |
| Vinificatie     | Druiven geperst en vergist; de gisting wordt gestopt op het halfzoete niveau door toevoeging van wijnalcohol, volgens de traditionele Madeira-methode. |
| Rijping         | Minimaal 10 jaar gerijpt in eikenhouten vaten in de kelders van D'Oliveira in het historische centrum van Funchal.                                     |

35,54 €