



D'Oliveira Verdelho 1932

Verdelho The grape used to make semi-dry wines comes mainly from the south, but also from Sao Vicente in the north. The general planting is about 46 hectares all over the island. The grape is very aromatic and frivolous and has great potential for acidity.

Pereira D'Oliveira Luis Oliveira, eigenaar van dit legendarische wijnhuis, zit op een ongeziene bron van oude wijnen. Een gevolg van de beslissing om pas met export te starten in de jaren 70. Daarvoor werden de wijnen enkel verkocht op het eiland waardoor de jaarlijkse productie de verkoop nooit oversteeg. Ook vandaag heeft D'Oliveira maar een beperkt aantal invoerders in de wereld, en blijft hij zo de beschermheer van zijn historische collectie aan oude wijnen. De oudste wijnen gaan terug tot 1850 en zijn overheerlijk. De wijnen van D'Oliveira zijn "old school" met meer oxidatie en tertiaire toetsen. Omdat de wijnen meestal een recente botteling kennen hebben ze echter een ongelooflijke balans van gekonfijte toetsen en oxidatieve elementen met een goede integratie van alcohol.

Producer	Pereira D'Oliveira Vinhos Lda.
Region	Madeira
Volume	75.0 cl.
Grape Variety	Verdelho
Drinking window	Now - ∞
Alc.	20.0%
Vinificatie	Fortified wine (cessation of the fermentation process by adding alcohol).
Rijping	Long aging in old barrels (Canteiro) in an oxidative environment (barrels are never refilled).

909.09 €