



Barbeito Malvazia 1900

1900 : l'Exposition universelle ouvrit ses portes à Paris, en même temps que la première ligne de métro de la ville. Un madère de ce millésime est un véritable morceau d'histoire vivante — un vin qui vieillit depuis des générations et qui doit son caractère à des décennies d'élevage patient en fût.

Madère millésimé 1900, élaboré à partir du cépage Malvazia. Un madère authentique et élevé selon la tradition, dans le style doux, avec la profondeur et la complexité que seules des décennies d'élevage en fût peuvent offrir.

Producer	Vinhos Barbeito
Region	Madeira
Volume	75.0 cl.
Cépage	100 % Malvazia (Malmsey) – le plus doux des cépages madère classiques, donnant des vins sombres et opulents aux notes de figues séchées, de caramel et de fruits secs grillés.
Drinking window	Prêt à boire dès maintenant — de par la nature du madère, ce vin reste stable de nombreuses années, en bouteille comme après ouverture.
Alc.	20.0%
Vinificatie	Vinification traditionnelle de Madère : la fermentation du moût de Malvazia est interrompue tôt par le mutage à l'eau-de-vie neutre, ce qui préserve une grande partie des sucres naturels du raisin.
Rijping	Élevé pendant plus de 126 ans selon la méthode traditionnelle du canteiro : en fûts de chêne dans les chais naturellement chauffés (armazéns) de la maison, ce qui confère à ce madère son caractère oxydatif caractéristique et une remarquable longévité.

1.404,96 €