



Barbeito Verdelho 1993

1993 : le CERN rendit le World Wide Web librement accessible à tous. 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 1993, élaboré à partir du cépage Verdelho. Un madère authentique et élevé selon la tradition, dans le style mi-sec, 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 % Verdelho – un cépage mi-sec cultivé sur les coteaux de moyenne altitude, donnant des vins à l'acidité éclatante et aux légères notes fumées.
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 : le moût issu des raisins Verdelho fermente presque à sec avant d'être muté à l'eau-de-vie neutre, ce qui donne un style plus sec et raffiné, à l'acidité vive.
Rijping	Élevé pendant plus de 33 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.

223,14 €