



D'Oliveira Dry 10 years

D'Oliveira est l'une des plus anciennes maisons de Madère encore familiales (fondée en 1820). Ce Dry 10 ans allie la fraîcheur vive du style sec à davantage de profondeur grâce à un vieillissement plus long.

Robe paille à ambrée, notes d'amande et d'agrumes. Sec et vif, avec une longue finale revigorante.

Producer	Pereira D'Oliveira Vinhos Lda.
Region	Madeira
Volume	75.0 cl.
Cépage	Tinta Negra
Drinking window	Prêt à boire ; se conserve encore plusieurs mois après ouverture, au frais et au sec.
Alc.	20.0%
Vinificatie	Raisins pressés puis rapidement fermentés ; la fermentation est arrêtée tôt au niveau sec par ajout d'alcool vinique, selon la méthode traditionnelle de Madère.
Rijping	Vieilli au minimum 10 ans en fûts de chêne dans les chais de D'Oliveira, dans le centre historique de Funchal.

35,54 €