



D'Oliveira Dry 3 years

D'Oliveira est l'une des plus anciennes maisons de Madère encore familiales (fondée en 1820), reconnue pour son style artisanal et traditionnel. Ce Dry 3 ans en est une introduction vive et sèche.

Robe paille à ambre clair, notes d'amande et d'agrumes. Bouche sèche et vive, avec une finale fraîche et 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 3 ans en fûts de chêne dans les chais de D'Oliveira, dans le centre historique de Funchal.

13,22 €