



D'Oliveira Med. Dry 10 years

D'Oliveira est l'une des plus anciennes maisons de Madère encore familiales (fondée en 1820). Ce Medium Dry 10 ans gagne en complexité avec l'âge, sans perdre la fraîcheur vive du style.

Robe ambrée, notes d'amande, de fruits secs et une pointe de caramel. Demi-sec et vif, avec une finale nuancée et étagée.

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 fermentés ; la fermentation est arrêtée au niveau demi-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 €