



D'Oliveira Med. Dry 3 years

D'Oliveira est l'une des plus anciennes maisons de Madère encore familiales (fondée en 1820). Ce Medium Dry 3 ans illustre le style artisanal, un peu plus rustique, de la maison à un âge accessible.

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

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 3 ans en fûts de chêne dans les chais de D'Oliveira, dans le centre historique de Funchal.

13,22 €