



## D'Oliveira Med. Dry 5 years

D'Oliveira est l'une des plus anciennes maisons de Madère encore familiales (fondée en 1820). Ce Medium Dry 5 ans illustre le style artisanal de la maison, avec un peu plus d'âge et de profondeur.

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

18,18 €