



D'Oliveira Sweet 10 years

D'Oliveira est l'une des plus anciennes maisons de Madère encore familiales (fondée en 1820). Ce Sweet 10 ans illustre le style dessert ample et onctueux de la maison, avec plus de profondeur grâce à un vieillissement plus long.

Robe ambrée profonde, notes de fruits secs, caramel et sucre brûlé. Bouche ample et onctueuse, avec une longue finale sucrée.

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 tôt afin de conserver beaucoup de sucre naturel, 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 €