



D'Oliveira Verdelho 1912

Verdelho Le raisin utilisé pour produire des vins demi-secs provient principalement du sud, mais aussi de Sao Vicente, dans le nord. La superficie totale plantée est d'environ 46 hectares sur l'ensemble de l'île. Le raisin est très aromatique et frivole et possède un grand potentiel d'acidité.

Pereira D'Oliveira Luis Oliveira, propriétaire de ce domaine viticole légendaire, détient un trésor exceptionnel de vins vieillis, fruit d'une décision prise de ne commencer l'exportation qu'à partir des années 1970. Auparavant, les vins étaient vendus exclusivement sur l'île ; la production annuelle ne dépassait donc jamais le volume des ventes. Aujourd'hui encore, D'Oliveira ne travaille qu'avec un nombre restreint d'importateurs à travers le monde, demeurant ainsi le gardien de sa collection historique de vins vieillis. Les millésimes les plus anciens remontent à 1850 et sont d'une qualité exquise. Les vins de D'Oliveira sont de style « à l'ancienne », caractérisés par un caractère oxydatif marqué et des notes tertiaires. Toutefois, comme ils sont généralement mis en bouteille assez récemment, ils offrent un équilibre remarquable entre notes confites et nuances oxydatives, le tout avec un alcool parfaitement intégré.

Producer	Pereira D'Oliveira Vinhos Lda.
Region	Madeira
Volume	75.0 cl.
Cépage	Verdelho
Drinking window	Maintenant - ∞
Alc.	20.0%
Vinificatie	Vin fortifié (arrêt du processus de fermentation par l'ajout d'alcool).
Rijping	Long vieillissement dans de vieux fûts (Canteiro) dans un environnement oxydatif (les fûts ne sont jamais remplis à nouveau).

1.239,67 €