



## D'Oliveira Verdelho 1932

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, eigenaar van dit legendarische wijnhuis, zit op een ongeziene bron van oude wijnen. Een gevolg van de beslissing om pas met export te starten in de jaren 70. Daarvoor werden de wijnen enkel verkocht op het eiland waardoor de jaarlijkse productie de verkoop nooit oversteeg. Ook vandaag heeft D'Oliveira maar een beperkt aantal invoerders in de wereld, en blijft hij zo de beschermheer van zijn historische collectie aan oude wijnen. De oudste wijnen gaan terug tot 1850 en zijn overheerlijk. De wijnen van D'Oliveira zijn "old school" met meer oxidatie en tertiaire toetsen. Omdat de wijnen meestal een recente botteling kennen hebben ze echter een ongelooflijke balans van gekonfijte toetsen en oxidatieve elementen met een goede integratie van alcohol.

|                 |   |
|-----------------|---|
| 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). |

909,09 €