



## D'Oliveira Verdelho 2003

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 cette cave légendaire, est assis sur une ressource inédite de vieux vins. C'est le résultat de la décision de ne commencer à exporter que dans les années 1970. Auparavant, les vins n'étaient vendus que sur l'île, de sorte que la production annuelle n'a jamais dépassé les ventes. Aujourd'hui encore, D'Oliveira n'a qu'un nombre limité d'importateurs dans le monde, ce qui lui permet de rester le patron de sa collection historique de vieux vins. Les vins les plus anciens datent de 1850 et sont délicieux. Les vins D'Oliveira sont "old school", avec plus d'oxydation et de notes tertiaires. Cependant, comme les vins sont pour la plupart des embouteillages récents, ils présentent un équilibre incroyable entre les notes confites et les éléments oxydatifs, avec une bonne intégration de l'alcool.

Producer	Pereira D'Oliveira Vinhos Lda.
Région	Madeira
Volume	75.0 cl.
Cépage	Verdelho
Drinking window	Maintenant - ∞
Alc.	19.0%
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).

147,00 €