



D'Oliveira Dry 10 years

D'Oliveira is een van de oudste nog familiale Madeirahuizen (opgericht in 1820). Deze Dry 10 years combineert de rasse frisheid van de droge stijl met extra diepgang door langere rijping.

Strogeel tot amber, met tonen van amandel en citrus. Droog en levendig, met een lange, verkwikkende afdronk.

Producent	Pereira D'Oliveira Vinhos Lda.
Regio	Madeira
Volume	75.0 cl.
Druivenras	Tinta Negra
Drinking window	Klaar om te drinken; blijft na openen nog enkele maanden goed bij koele, droge bewaring.
Alc.	20.0%
Vinificatie	Druiven geperst en snel vergist; de gisting wordt vroeg gestopt op het droge niveau door toevoeging van wijnalcohol, volgens de traditionele Madeira-methode.
Rijping	Minimaal 10 jaar gerijpt in eikenhouten vaten in de kelders van D'Oliveira in het historische centrum van Funchal.

35,54 €