



D'Oliveira Medium Dry 3 years

D'Oliveira is een van de oudste nog familiale Madeirahuizen (opgericht in 1820). Deze Medium Dry 3 years toont de ambachtelijke, iets rustiekere stijl van het huis op toegankelijke leeftijd.

Amberkleurig, met tonen van amandel, gedroogd fruit en een vleugje karamel. Halfdroog en levendig, met een genuanceerde, evenwichtige 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 vergist; de gisting wordt gestopt op het halfdroge niveau door toevoeging van wijnalcohol, volgens de traditionele Madeira-methode.
Rijping	Minimaal 3 jaar gerijpt in eikenhouten vaten in de kelders van D'Oliveira in het historische centrum van Funchal.

13,22 €