



D'Oliveira Verdelho 1932

Verdelho De druif waar half droge wijnen mee worden gemaakt, komt vooral uit het zuiden, maar ook uit Sao Vicente in het noorden. De algemene aanplant is ongeveer 46 hectaren over heel het eiland. De druif is zeer aromatisch en frivool en heeft een groot potentieel aan zuren.

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.

| | |
|-----------------|--------------------------------|
| Producent | Pereira D'Oliveira Vinhos Lda. |
| Regio | Madeira |
| Volume | 75.0cl |
| Druivenras | Verdelho |
| Drinking window | Nu - ∞ |
| Alc. | 20.0% |



VAT: BE0475637718
The Portugal Collection
Begijnhof 28
B- 3800 SINT-TRUIDEN
+32 477 459 644

| | |
|----------|--|
| | alcohol). |
| Rijping | Lange opvoeding in oude vaten (Canteiro) in een oxidatief milieu (vaten worden nooit bijgevuld). |
| 935,00 € | |