

BARBEITO MADEIRA**BOAL
RESERVA VELHA****MEIO DOCE 10 ANOS
MEDIUM SWEET 10
YEARS OLD**

750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P**CASTAS**
Boal

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Foram utilizadas uvas de diversas vinhas de qualidade da área de Campanário, Estreito da Calheta e Prazeres. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTEAMENTO
Boal estagiado em Canteiro durante 10 anos em cascos de carvalho Francês. Para este lote seleccionamos vinhos dos nossos armazéns, cujas temperaturas estáveis ao longo do ano originaram este vinho com níveis de açúcar e acidez equilibrados.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,76% Vol.
Baumé: 3,3
Açucares Totais: 79,1 g/dm³
Acidez volátil: 0,82
pH: 3,60

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Para desfrutar em pleno, recomendamos que o sirva a uma temperatura entre 13° C a 14°C. Deverá ser mantido em local seco e arejado. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS

Tons de laranja. Exuberante e requintado! Notas de fruta em calda, madeira e um ligeiro aroma a mel. Início suave e doce misturando-se com a excelente acidez no final de boca.

Excelente como digestivo, bolos ricos em fruta, foie-gras, pudins e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P**GRAPE VARIETIES**
Boal

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from various quality vineyards from Campanário, Estreito da Calheta and Prazeres were used. Grapes were pressed in a continuous press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

MATURATION & BOTTLING
Boal aged in French oak casks for over 10 years by the Canteiro method. For this blend we selected wines from our warehouses with stable temperatures year round that originate a very well balanced wine in sugar and acidity.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,76% Vol.
Baumé: 3,3
Total sugar: 79,1 g/dm³
Volatile acidity: 0,82
pH: 3,60

SERVING & CELLARAGE
This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 13°C and 14°C. Should be kept in a cool dry place. This wine was filtered and does not require decanting. It was bottled ready for drinking and will keep well several months after opening.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Orange hints. Lush and harmonious! Notes of fruit in syrup, woody and a honey aroma. Soft and sweet mingling with excellent acidity.

Excellent as digestive, Christmas pudding, Foie-gras, chocolate, crystallized fruits and cheese.