

Madeira Barbeito Verdelho Old Reserve 10y Old

Madeira - Madeira - Portugal



domein

Barbeito is het jongste van de nog overblijvende maderahuizen en werd opgericht in 1946 door Mário Barbeito. Zijn dochter zette het werk voort en in de jaren '70 en '80 was Barbeito een belangrijke volumeproducent. 1991 was een sleuteljaar: kleinzoon Ricardo de Freitas nam het roer over en besliste om de helft van de aandelen te verkopen aan de Japanse importeur Kinoshita. Dankzij deze kapitaalsinjectie kon de kwaliteit weer voorop geplaatst worden. Barbeito was het eerste huis dat stopte met de verkoop van maderuizen in bulk. Ze kiezen voor een heel natuurlijke stijl, zonder ontzuren of bijkleuren met caramel (wat gebruikelijk is bij maderuizen).

<http://www.vinhosbarbeito.com>

omschrijving

Expressieve neus van nootjes, bijenwas, mout en biscuit. In de mond halfdroog, mooi in balans met een hint van citrus en sinaas. Gedroogd fruit in de afdrank.

wijngaard

Van de 1700 ha wijngaarden op Madeira is slechts 10% aangeplant met de edele druiven Sercial, Verdelho, Boal en Malvasia. De bodem is vulkanisch met een ondiepe toplaag van klei. Zoals gebruikelijk op Madeira heeft Barbeito geen eigen wijngaarden, maar kopen ze druiven aan bij 130 families over het hele eiland die druiven telen, vaak als bijverdienste. De Verdelho-druiven komen uit São Vicente en Prazeres.

kelder

De druiven worden geselecteerd en daarna pneumatisch geperst. De gisting wordt na enkele dagen ondeboken door alcohol van 96% toe te voegen tot de gewenste sterkte. Daarna rijpt de wijn minstens 10 jaar volgens de traditionele "canteiro"-methode, dat wil zeggen dat de wijn traag oxideert in vaten van 620 l in een niet-geïsoleerde ruimte, met natuurlijke temperatuurschommelingen. (Dit in tegenstelling tot de snellere "estufa"-methode, waarbij de wijn verhit wordt).

druivensoorten

verdelho: 100%

schenken

Aan 14-16°C bij desserts met noten of chocolade, gebak, romige kazen, halfharde kaas, meditatie wijn,

analyse

alcohol: **19,6% Vol.**
Restsuikers: **68,8 g/l**

