



**Ruoka:** Juustot, Kasvisruuat

**Tuotenro:** 7110200

**Viivakoodi:** 5601519734100

**Tilavuus:** 0,5 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokoko:** 6 pullo(a)

# Barbeito "Delvino" Reserve Dry 5 Year Old madeira 50 cl

Väkevöity Viini / Rypäleet: Sercial, Tinta Negra

**16.95 €**

## *Kuvaus*

Rypäleet tähän madeiraan tulevat Sa?o Vicenten ja Jardim da Serran alueilta. Viiniä kypsytetään tammitynnyreissä Canteiro-menetelmällä 5 vuotta ennen sekoittamista ja suodattamista. Meripihkan värinen, tuoksussa sokeroitua hedelmää, savuisuutta ja hunajaa. Maku täyteläinen ja samettinen, samalla kuitenkin tuore. Tarjoilulämpötila 11°C ja käyttö aperitiivina, suolaisille alkupaloille, oliivien, tapaksien ja juustojen kera.

Rypäleet: 80 % Tinta Negra ja 20 % Sercial. Jäännössokeria: 46,4 g/l.

## *Tuottaja*

## Vinhos Barbeito

Vinhos Barbeito perustettiin vuonna 1946 Mário Barbeito de Vasconcelos'n toimesta ja on siitä lähtien ollut saman perheen omistuksessa. Tuohon aikaan Madeira-tuottajia oli noin 30 ja vienti sotien jälkeen kehittymässä. Vähitellen Mário Barbeito sai asiakkaita eri puolilta maailmaa ja osa näistä toimijoista on yhä edelleen yhteistyössä Barbeiton kanssa. Mário Barbeiton kuoltua vuonna 1985, hänen tyttärensä Manuela de Vasconcelos jatkoi Vinhos Barbeiton hoitoa. Hän oli jo työskennellyt yhtiön palveluksessa vuodesta 1976. Manuela Vasconcelos jatkaa Márion työtä samoilla tärkeillä isänsä periaatteilla; investoimalla ostossa mahdollisimman hyvälaatuisiin viinirypäleisiin, tekemällä niistä hienoja viinejä vuosi toisensa jälkeen ja luomalla tiiviit suhteet viljelijöihin. Alkuvuosina yritys tuotti pulloitetujen viinien lisäksi myös viinejä bulkkimyyntiin, mutta vuonna 1991 tehtiin päätös siirtyä ainoastaan laadukkaitten, itse pulloitetujen viinien tuotantoon ja massaviinituotannosta luovuttiin. Samaan aikaan viinintekijänä aloitti Ricardo Vasconcelos Freitas. Tänä päivänä Vinhos Barbeito on yksi arvostetuimmista madeirataloista.