

BARBEITO MADEIRA
BASTARDO
Over 50 Years Old
Avô Mário


Meio Doce
Medium Sweet
750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Bastardo

LOTEAMENTO

O meu avô, Mário Barbeito, nasceu no Funchal em 1905 e faleceu na mesma cidade em 1985. Para além do vinho, a leitura e os livros eram as suas outras grandes paixões. A História da Madeira, a História de Cristóvão Colombo e a descoberta da América constituíam os principais temas da sua biblioteca que ultrapassava os vinte cinco mil volumes, infelizmente levados pelo temporal de Fevereiro de 2010. De entre os vinhos que fiz ao longo dos últimos anos de vinhas de São Jorge e daqueles mais velhos deixados pelo meu avô, criei este pequeno lote de Bastardo com mais de 50 anos em sua homenagem. Em Junho de 2017, foram engarrafadas 550 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES
TÉCNICAS

Álcool: 19,32% Vol.
Baumé: 3,1
Açúcares Totais: 87 g/l
Acidez Volátil: 1,14
Acidez Total: 8,74
pH: 3,28

SERVIÇO E GUARDA DO
VINHO

Recomendamos decantação e temperatura de serviço 14°C a 16°C.

NOTAS DE PROVA E
HARMONIAS

Cor Âmbar
Bouquet sofisticado com notas de madeira que se misturam com especiaria exótica, camadas de caramelo salgado suave e maracujá lembrando rebuçado. Bolo de fruta cristalizada com toque a noz-moscada. Paladar cremoso, harmonioso e boa untuosidade. Final persistente e fresco, impulsionado pela belíssima acidez.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Bastardo

LOT

My grandfather, Mário Barbeito, was born in Funchal in 1905 and passed away in the same city, in 1985. In addition to his love for wine, reading and books were his other great passions. The History of Madeira, the History of Christopher Columbus and the discovery of America were the main themes of his personal library with more than twenty-five thousand volumes that unfortunately were lost in the floods of February 2010. To pay tribute to my grandfather, I decided to create this Bastardo over 50 Years Old in which I blended wines I produced over the past years, from São Jorge Vineyards with some of the oldest ones left by him. In June 2017, 550 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL
SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,32% Vol.
Baume: 3,1
Total Sugar: 87 g/l
Volatile Acidity: 1,14
Total Acidity: 8,74
pH: 3,28

SERVING &
CELLARAGE

Decanting is recommended, serve best 14°C or low room temperature 16°C.

TASTING NOTES AND
HARMONIES

Amber Color.
Sophisticated bouquet, Hint of wood that blends with exotic spice and layers of Butterscotch and passion fruit, reminding candies. Crystallized fruit cake with a touch of nutmeg.
Creamy, harmonious palate and good unctuousity. Lush and mouth filling with more than enough acidity for balance.

Best with rich fruit cake or as digestive.