

RIBEIRO REAL BARBEITO MADEIRA

ANOS 20 YEARS Tinta Negra Meio Doce/Medium Sweet



750ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Tinta Negra

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO

O sítio do Ribeiro Real fica situado no Estreito de Câmara de Lobos.

LOTE

"As vinhas do Ribeiro Real espalham-se pela costa Sul da Ilha da Madeira a uma cota de 200 metros de altitude, no vale do Estreito de Câmara de Lobos. Zona com grande exposição solar, de solos ricos e protegidos do vento pelas encostas laterais, é ainda bafejada pela maresia dos ventos de sudoeste. Dali surgiram grandes vinhos, como o Tinta Negra de Canteiro Favila, produzido no reinado de D. Luís I. Continuamos a preservar os métodos tradicionais de produção e envelhecimento do Vinho Madeira. Através deste Tinta Negra 20 anos prestamos mais uma homenagem ao passado do Vinho Madeira. Em Julho 2016, foram engarrafadas 1.183 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,54 % Vol.

Baumé: 3

Açucares Totais: 81,5 g/l Acidez volátil: 1,14 Acidez total: 8,88 pH: 3,36

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Este vinho mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar brilhante Aromas frescos de madeira polida, caramelo, balsâmico, pitada de sal, nozes e figos secos.

Complexo, bastante equilibrado e camadas de sabores intensos. Acidez picante e boa profundidade. Secura num final persistente e com garra.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra

VINEYARDS & VINIFICATION

Ribeiro Real is located in Estreito de Câmara de Lobos.

LOT

"The vineyards Ribeiro Real spread over the south side of Madeira Island at an elevation of 200 meters above sea level. This wine growing area of rich volcanic soil fully exposed to the sun, benefits both from wind protection provided by the slopes on the sides, and from the sea breeze that blows from the southwest. Great Madeira wines originated in this locality, such as Favila Tinta Negra, awarded royal patronage under King Luís I. This Tinta Negra 20 year old is yet another homage to the history of Madeira Wine. In July 2016, 1.183 bottles were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,54 % Vol.

Baume: 3

Total sugar: 81,5 g/l Volatile acidity: 1,14 Total acidity: 8,88

pH: 3, 36

SERVING & CELLARAGE

This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. This wine was bottled ready for drinking and will keep several months after opening.

TASTING NOTES

Bright amber color
Fresh aromas of polished
wood, caramel, hint of
balsamic, pinch of salt, nutty
and dried figs.
Complex, perfectly balanced
and multi-layered flavors,
spiced acidity and good
depth, beautifully clean and
warm. Finish with a
lingering dryness.