

Barbeito

Três pérolas do Atlântico

Ricardo Diogo e a sua equipa da Barbeito continua a surpreender o mercado e os amantes de Vinho Madeira com novos lançamentos de raridades e originalidades. O Barbeito Verdelho 50 Anos – Aniversário é um vinho muito especial para Ricardo Diogo Freitas, primeiro porque é um vinho que celebra os 75 anos da Barbeito, segundo porque a Verdelho é a sua casta preferida. Um lote de 12 vinhos, alguns com mais de 100 anos, 525 garrafas produzidas.

Já o Tinta Negra Colheita 2007 provém de uma vinha com mais de 100 anos, a Vinha das Mantas. É o primeiro vinho feito 100% em lagar por Ricardo Diogo Freitas. Estagiou em cascos de 300 e 450 litros que não foram completamente atestados, colocados nas zonas mais quentes do armazém, o que contribuiu para uma concentração e oxidação mais rápida e constante. 1072 garrafas numeradas foram colocadas no mercado.

Finalmente, o Barbeito Boal Vinha da Torre Colheita 2002 marca o ano em que Ricardo Diogo conheceu João dos Reis, proprietário da Vinha da Torre que é, atualmente, cuidada pelos seus filhos. Desde 2002 que, ininterruptamente, a Barbeito vindima naquela vinha situada na freguesia do Campanário. 1188 garrafas foram produzidas.

20

**Barbeito Verdelho
50 Anos –
Aniversário**

*Vinho Madeira /
Fortificado / Barbeito*

O nariz desvenda aromas pungentes de caramelo, iodo e muitos tostados, acompanhado por gengibre, marmelada e leves insinuações citrinas que refrescam o conjunto. Firme e intenso, jovem e irreverente, fresquíssimo e espirituoso, é ainda um jovem que ganhará com o tempo. Final impróprio para cardíacos! Interminável! Um grande vinho!

Consumo: 2020-2070
560,00€ / 14°C



18

**Barbeito Boal
Vinha da Torre
Colheita 2002**

*Vinho Madeira /
Fortificado / Barbeito*

Muito fresco e floral no nariz, laranja cristalizada, damasco seco. A acidez certa garante-lhe um final de boca persistente, cheio de frescura e ligeiramente picante. Um vinho arrojado, firme e cheio de carácter.

Consumo: 2020-2030
42,00€ / 14°C



17,5

**Barbeito Tinta
Negra Colheita
2007**

*Vinho Madeira /
Fortificado / Barbeito*

Muito fino e elegante, um vinho profundo e iodado, com notas de casca de laranja, tabaco e frutos secos. Enorme frescura de boca, cheio de garra, vibrante, com final muito longo, picante e especiado.

Consumo: 2020-2030
39,00€ / 14°C

