

Madeira Barbeito Boal 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

Neus van caramel en rozijntjes met een kruidige en rokerige toetsen. Duidelijk zoet in de mond, maar goed in balans door de krachtige zuren. In de afdrank herkennen we aroma's van walnoten en vijgenconfituur.

wijngaard

Van de 1700 ha wijngaarden op Madeira is slechts 10% aangeplant met de edele druiven Sercial, Verdelho, Boal (of Bual) 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 Boal-druiven komen uit Estreito de Câmara de Lobos, São Vicente en Estreito da Calheta.

kelder

De druiven worden geselecteerd en daarna pneumatisch geperst. De gisting wordt na enkele dagen ondebroken 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

boal: 100%

schenken

Aan 14-16°C bij desserts met noten of chocolade, gebak, halfharde kaas, harde pittige kaas, blauwschimmelkaas, meditatie wijn,

analyse

alcohol: **19,6% Vol.**

Restsuikers: **88 g/l**

