



## Produktinformationen: Barbeito Malvasia Old Reserva 10 Jahre alt (süß) 750ml

Madeira DOP

### Rebsorten

100% Malvasia

### WEINBERGE UND VINIFIKATION

Trauben aus verschiedenen Qualitätsweingütern aus São Jorge. Die Trauben wurden in einer kontinuierlichen Presse gepresst. Die Gärung wird beim gewünschten Süßegrad durch Zugabe von Weinalkohol (96%) gestoppt.

### Beschreibung

Malvasia reift über 10 Jahre in französischen Eichenfässern nach der Canteiro-Methode. Für diese Mischung haben wir Weine aus unseren Lagern mit ganzjährig stabilen Temperaturen ausgewählt, wodurch Weine mit ausgewogenem Zucker- und Säuregehalt entstehen.

### TECHNISCHE DATEN

Alkohol: 19,17 Vol.

Baume: 4

Gesamtzucker: 101 g/l

Flüchtige Säure: 0,87

Gesamtsäure: 6,85

pH: 3,48

Dieser Wein wurde auf natürliche Weise in Fässern gereift und in seinem reinsten Zustand abgefüllt. Um seine beste Qualität zu zeigen, sollte er bei einer Temperatur zwischen 13 und 14 °C serviert werden. Sollte an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden. Dieser Wein wurde gefiltert und muss nicht dekantiert werden. Er wurde trinkfertig abgefüllt und ist nach dem Öffnen mehrere Monate haltbar.

