5 Anos Years Old

Veramar
Meio Doce / Medium Sweet
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Tinta Negra

VINIFICAÇÃO / LOTE
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Estreito de Câmara de Lobos e São Vicente. Uvas prensadas em prensa pneumática. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).
Tinta Negra estagiado em Canteiro durante 5 anos em cascos de carvalho Francês. Para este lote seleccionamos vinhos dos nossos armazéns, cujas temperaturas estáveis ao longo do ano originaram este vinho com níveis de açúcar e acidez equilibrados.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,10% vol.
Baumé: 3
Açucares totais: 85 g/l
Acidez volátil: 0,42
Acidez total: 5,76
pH: 3,25

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada entre 13/14ºC. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor dourada brilhante.
Aromas florais, folha de laranjeira, mel e citrinos maduros. Untuoso na boca e bastante equilibrado entre o doce e a acidez. Persistente e longo.

Excelente como digestivo.
Acompanha bem, frutos secos, sobremesa, carne fumada e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Tinta Negra

VINIFICATION / BLEND
Grapes from various quality vineyards located in Estreito de Câmara de Lobos and São Vicente. Grapes were pressed in a pneumatic press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).
Tinta Negra aged in French oak casks for 5 years by Canteiro method. For this blend we selected wines from our warehouses with stable temperatures year round that originate a very well balanced wine in sugar and acidity.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,10% vol.
Baume: 3
Total sugar: 85 g/l
Volatile acidity: 0,42
Total acidity: 5,76
pH: 3,25

SERVING & CELLARAGE
Service temperature recommended between 13/14ºC. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Bright gold colour.
Floral aroma, honey, ripe citrus and orange leaf. Unctuous and well balanced between sweet and acidity, very persistent.

Excellent as a digestif, also with dried fruits, dessert, smoked ham and cheese.

Vinhos Barbeito (Madeira), Lda. www.barbeitomadeira.com. T: +351 291761829, +351 291762434, F: +351 291 765832,
Estrada Ribeira Garcia, Parque Empresarial de Câmara de Lobos, Lote 8, 9300-324 Câmara de Lobos, Madeira, Portugal.