

MADEIRA JUSTINO'S 10 Y Old Verdelho

Land:	Portugal
Regio:	Madeira
Appellatie:	Madeira
Kleur:	n.v.t.
Inhoud:	75 cl
Druiven:	100 % Verdelho
Alcoholvolume:	19 %
Temperatuur:	16-18°C
Aan te raden bij:	aperitief of dessert
Omschrijving:	Als u dacht dat Madeira enkel in de keuken kon gebruikt worden, dan hebt u het mis. Deze Madeira 'JUSTINO'S van Vinhos Justino Henriques bewijst het tegendeel met grote overtuiging. Het is een likeurwijn die exclusief van het Portugese eiland Madeira komt. Deze wijn wordt verkregen door een gisting van de Verdelho-druif en ondergaat nadien een verwarmingsproces in 'estufas' (loodsen). Over een periode van 3 maanden stijgt de temperatuur tot 45 à 50°C, waarna een langzame afkoeling plaatsvindt. Op deze manier krijgt de Madeira zijn unieke eigenschappen en krijgt hij een karamelachtige smaak. Deze Madeira is 10 jaar oud en heeft door zijn verouderingsproces enorm aan kwaliteit gewonnen. De druivensoort Verdelho die voor deze halfzoete Madeira gebruikt wordt, levert een vruchtbare, gouden wijn op met een droog einde. De Verdelho wordt verbouwd op een hoogte van ongeveer 500 m om niet teveel suikers te laten vormen door een grotere hitte en aantal uren zon.

