



Anos 3 Years

Seco / Dry
375ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Tinta Negra

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
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%).

LOTE
Este vinho adquire as suas características únicas através do processo de estufagem com posterior estágio de 3 anos em pipas de carvalho antes de ser feito o lote e engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,00% Vol.
Baumé: 0,1
Açúcares Totais: 41 g/l
Acidez Volátil: 0,30
Acidez Total: 5,33
pH: 3,33

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada entre 11/12°C. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor leve dourado.
Aromas a frutos secos, fruta macerada e alguma erva-doce.
Paladar suave, equilibrado, com um final seco fresco.

Excelente como aperitivo, salgados, tapas e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Tinta Negra

VINEYARDS AND VINIFICATION
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%).

LOT
This wine achieves its unique characteristics by the estufagem process. It is then matured in oak casks for up to 3 years before blended and bottled.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,00% Vol.
Baumé: 0,1
Total sugar: 41 g/l
Volatile Acidity: 0,30
Total Acidity: 5,33
pH: 3,33

SERVING & CELLARAGE
Best served between 11/12°C. This wine was filtered and does not require decanting. It was bottled ready for drinking and will keep well several months after opening.

TASTING NOTES AND HARMONIES
light gold colour.
Aromas of dried fruits, macerated fruit and some anise.
Smooth balanced palate with a fresh dry finish.

Excellent as an aperitif, salted nuts, tapas and cheese.