



## Anos 5 Years Island Rich

Doce / Sweet  
750ml

**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**  
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: 19,00% vol.  
Baumé: 3,8  
Açúcares totais: 102 g/l  
Acidez volátil: 0,22  
Acidez total: 5,31  
pH: 3,31

**SERVIÇO E GUARDA DO VINHO**  
Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Temperatura de serviço recomendada entre 13/14°C. Deverá ser mantido em local seco e arejado. 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 dourada.  
Aromas melados, cítricos maduros, fruta cristalizada e um leve caramelo. Boca redonda e uma boa acidez que equilibra o final fresco e macio.

Excelente como digestivo. Acompanha bem sobremesa, queijos, fruta cristalizada e pudim de maracujá.

**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**  
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: 19,00% vol.  
Baumé: 3,8  
Total sugar: 102 g/l  
Volatile acidity: 0,22  
Total acidity: 5,31  
pH: 3,31

**SERVING & CELLARAGE**  
This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 13/14°C and should be kept in a cool dry place. 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**  
Gold colour.  
Honeyed aromas, ripe citrus, candid fruit and a slight caramel. Round on the palate and a good acidity that balances the fresh and soft finish.

Excellent as a digestif. Accompanies well dessert, cheese, Christmas pudding, passion fruit pudding and crystalized fruit.