



Tinta Negra Colheita 2002

Casco único
Single cask 110
Doce / Sweet
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Tinta negra

**ZONA DE CULTIVO E
VINIFICAÇÃO**
Uvas Tinta Negra da área do Estreito de Câmara de Lobos. Uvas prensadas em prensa contínua.

LOTE
Nos últimos 15 anos, Ricardo Diogo tem produzido alguns vinhos de Tinta Negra a partir de vinhas únicas e colocado os mesmos a envelhecer em cascos antigos de carvalho francês. Chegando o momento de iniciar a escolha de cascos únicos de Tinta Negra, procurando por um casco único com alguma juventude que mostrasse tudo o que o efeito de envelhecimento pelo método de “canteiro” pode trazer a um vinho. Boa concentração, boa acidez e frescura no final de boca. Da colheita 2002 encontrou-se o casco 110 com capacidade de 620 litros que mostra aquilo que acabamos de descrever e que simultaneamente serve de exemplo da complexidade que um vinho de Tinta Negra, Foram engarrafadas 1035 garrafas todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,94% vol.
Baumé: 4,6
Açúcares totais: 114,1 g/l
Acidez volátil: 0,84
pH: 3,36

**SERVIÇO E GUARDA DO
VINHO**
Temperatura de serviço recomendada 13/14°C.

NOTAS DE PROVA
Cor Dourada.
Paleta de aromas delicados e finos. Fruta tropical madura, passas, Caramelo, fruta cristalizada e folha de laranjeira que lhe dá um toque fresco. Paladar suave constante, tudo muito bem equilibrado. Acidez fina e subtil num final elegantíssimo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Tinta Negra

**VINEYARDS AND
VINIFICATION**
Tinta Negra grapes sourced in Estreito de Câmara de Lobos area. Grapes were pressed in a continuous press.

LOT
In the last 15 years, Ricardo Diogo made a few Tinta Negra wines from single vineyards and aged them in old French oak casks. The moment was ripe to select a Tinta Negra single cask for bottling; Looking for a cask with some youthfulness that would show the effects that the traditional “Canteiro” method can bring to a wine. Well concentrated sweetness, good acidity and freshness at the end of mouth. From the 2002 harvest he chose a wine from cask 110, capacity of 620 litres, that shows off beautifully what was described above and simultaneously exemplifies the complexity of Tinta Negra. We bottled 1035 bottles, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,94% vol.
Baumé: 4,6
Total sugar: 114,1 g/l
Volatile acidity: 0,84
pH: 3,36

SERVING & CELLARAGE
Serve best at 13/14°C.
This wine was bottled ready for drinking and it will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES
Gold colour.
Pallet of delicate and fine aromas. Ripe tropical fruit, raisins, caramel, candied fruit and orange leaf that gives it a fresh touch. Constant soft palate, all very well balanced. Fine and subtle acidity in a very elegant finish.