



## Tinta Negra Colheita 1995

Casco único  
 Single cask 24  
 Meio doce / Medium Sweet  
 500ml

**DENOMINAÇÃO**  
 Madeira D.O.P

**CASTAS**  
 Tinta Negra

**ZONA DE CULTIVO E  
 VINIFICAÇÃO**  
 Tinta Negra da área de São Vicente. Uvas prensadas em prensa contínua.

**LOTE**  
 Em 1946, Mário Barbeito, fundou a nossa pequena empresa com o objetivo de produzir vinhos Madeira de qualidade, alguns em quantidades limitadas. Em Junho de 2010 engarrafamos o nosso primeiro casco único de Tinta Negra (casco 23). Também o velho e antigo casco 24, de carvalho Francês, foi utilizado anteriormente na guarda de vinhos muito velhos, factor que conferiu a este colheita 1995 de casco único, agora engarrafado, um toque a vinho velho que podemos sentir no aroma e no paladar e muito marcante na acidez que se prolonga, quase infinitamente, no final de boca. Em Novembro de 2010 engarrafamos 988 garrafas todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
 Álcool: 19,01% vol.  
 Baumé: 3,1  
 Açúcares totais: 81,8 g/l  
 Acidez volátil: 1,02  
 pH: 3,33

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

**NOTAS DE PROVA**  
 Cor Âmbar.  
 Sugestões de alperce e ameixa, alguma folha seca e do fundo submergem notas de açúcar mascavado e um ligeiro caramelo. Paladar viscoso e com uma excelente secura num final picante e persistente.

Excelente como digestivo, acompanha muito bem sobremesas e queijos.

**DENOMINATION**  
 Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
 Tinta Negra

**VINEYARDS AND  
 VINIFICATION**  
 Grapes sourced in São Vicente area. Grapes were pressed in a continuous press.

**LOT**  
 In 1946, Mário Barbeito, founded our small island firm, to create limited quantities of bespoke Madeira wines. In June 2010, we bottled our first Tinta Negra from cask 23. The remaining cask 24, a very old French oak one, because it had previously been used to store old wines lent to this 1995 Colheita a touch of old wine which you can “feel” in the aromas and palate with a very distinguishing acidity that just lingers almost indefinitely at the end of the mouth. In November of 2010 we bottled 988 bottles, all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
 Alcohol: 19,01% vol.  
 Baumé: 3,1  
 Total sugar: 81,8 g/l  
 Volatile acidity: 1,02  
 pH: 3,33

**SERVING & CELLARAGE**  
 Serve between 13/14°C. This wine was filtered and does not require decanting. It was bottled ready for drinking and will keep several months after opening.

**TASTING NOTES**  
 Amber colour.  
 Hints of apricot and plum, some dry leaf. From the background notes of brown sugar and a light caramel. Viscous entry with an excellent dryness towards a long spicy ending.

Excellent as a digestif.  
 Rich Fruit and Sponge Cakes, Chocolate, Crystallized Fruit, Foie-gras and Cheese.