



## Tinta Negra Colheita 1996

Casco único  
 Single cask 409 c  
 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**  
 Mário Barbeito, avô de Ricardo Diogo, tinha uma relação muito especial com os vinhos da casta Tinta Negra. Com este vinho de 1996 fez o mesmo que já havia feito com o de 1995. A exemplo daquela colheita, deste Tinta Negra de 1996 manteve algum vinho a envelhecer pelo processo natural de canteiro em dois cascos antigos de carvalho Francês, ambos com capacidade de 850 litros. Em Abril de 2013, foram engarrafadas 1055 unidades, individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
 Álcool: 19,10% vol.  
 Baumé: 3,1  
 Açúcares totais: 88,7 g/l  
 Acidez volátil: 0,90  
 pH: 3,39

**SERVIÇO E GUARDA DO  
 VINHO**  
 Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Para desfrutar em pleno, recomendamos que o sirva a uma temperatura 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**  
 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.  
 Bolos de fruta, Pudins, Chocolate, Fruta Cristalizada, Foie-gras 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**  
 Mário Barbeito, Ricardo Diogo's grandfather, had a very special relationship with the wines made from the Tinta Negra grape. With this 1996 he continued to do what he had already done with the colheita from 1995. That is, letting this Tinta Negra 1996 aging by the *canteiro* process in two old French oak casks, each with capacity of 850 liters. In April 2013, 1055 bottles have been filled, all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
 Alcohol: 19,10% vol.  
 Baumé: 3,1  
 Total sugar: 88,7 g/l  
 Volatile acidity: 0,90  
 pH: 3,39

**SERVING & CELLARAGE**  
 This wine was naturally aged in cask and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 13°C and low room temperature 14°C. If you get a chance to aerate the wine, it will help the Madeira to show its best. This wine was filtered and does not require decanting. It was bottled ready for drinking and it will last and maintain in good condition several months once opened.

**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.