



Tinta Negra Colheita 1997

Casco único
Single cask 114 B+E
Meio Doce / Medium 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. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE
Na vindima de 1997, seleccionamos uvas de uma só vinha situada na zona mais baixa do Estreito de Câmara de Lobos. Em 2007, engarrafamos o Single Harvest e mantivemos algum vinho a envelhecer em dois cascos antigos de carvalho Francês, com capacidade de 650 litros cada. Este Colheita 1997, casco (114 b+e) envelheceu pelo processo natural «canteiro» ao longo de 17 anos sob temperaturas moderadas. Em Setembro de 2015, foram engarrafadas 1109 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,68% vol.
Baumé: 2,9
Açúcares totais: 80 g/l
Acidez volátil: 0,78
Acidez total: 7,76
pH: 3,36

**SERVIÇO E GUARDA DO
VINHO**
Temperatura de serviço recomendada 13/14°C. Este vinho foi filtrado, não requer decantação, mantendo-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Dourado com laivos laranja. Aromas doces melados, muito caramelo, alcaçuz, fruta cristalizada e casca de toranja. De textura cremosa e uma acidez bem equilibrada. Final médio longo e, suave.

Excelente como digestivo, acompanha sobremesa e queijos.

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. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT
In 1997 harvest, we selected grapes from a single vineyard located in the lowest area of Estreito de Câmara de Lobos. In 2007, we bottled the Single Harvest and kept some wine to age in two old French oak casks with a capacity of 650 liters each. This Colheita 1997, Cask (114 b+e) aged by the natural process "Canteiro" for over 17 years under moderate temperatures. In September 2015, 1109 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,68% vol.
Baumé: 2,9
Total sugar: 80 g/l
Volatile acidity: 0,78
Total acidity: 7,76
pH: 3,36

SERVING & CELLARAGE
Serve best at 13/14°C. 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
Gold colour with orange highlights. Luscious Sweet scents, lots of caramel, liquorice, candied fruit and grape fruit peel. Creamy texture and a well-balanced acidity. Medium long smooth finish.

Excellent as a digestif. Pairs well with dessert and cheese.