



Tinta Negra Colheita 1999

Casco único
 Single cask 252 D+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
 Depois de em Março 2012 termos engarrafado o Single Harvest 1999, mantivemos algum deste vinho a envelhecer em dois cascos antigos de carvalho Francês, com capacidade de 700 litros cada. Desta vez, o que fez Ricardo Diogo optar pelo seu engarrafamento como Casco Único foi o suave aroma a vinho velho proveniente da sua concentração e excelente acidez. Um aroma crescente, delicado e elegante, resultante de um envelhecimento sob temperaturas moderadas ao longo de 15 anos. Em Setembro de 2015, foram engarrafadas 1541 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
 Álcool: 18,93 % vol.
 Baumé: 2,9
 Açúcares totais: 81 g/l
 Acidez volátil: 0,72
 Acidez total: 7,76
 pH: 3,34

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 brilhante. Elegante! Notas florais amarelas, figos, uva branca em passa, açúcar mascavado, caramelo e leve toque de madeira fumada. Paladar suave e viscoso, especiado crocante e uma acidez delicada nas extremidades da boca.

Excelente como digestivo.

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
 After bottling the Single Harvest 1999 in March 2012, we kept some of this wine aging in two old 700 liter French oak casks. What made Ricardo Diogo chose to bottle it as a Single Cask was the soft aroma of old wine that it conveyed as a result from its concentration and excellent acidity. This wine has a growing, delicate and elegant aroma which is the result of aging under moderate temperatures for 15 years. In September 2015, 1541 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
 Alcohol: 18,93 % vol.
 Baumé: 2,9
 Total sugar: 81 g/l
 Volatile acidity: 0,72
 Total acidity: 7,76
 pH: 3,34

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
 Bright gold. Elegant!
 Yellow floral notes, figs, white sultanas, brown sugar, toffee and a touch of smoked wood. Viscous smooth taste, Crispy spiced flavours and a delicate acidity in the edges of the mouth.

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