



Tinta Negra Colheita 2000

Casco único
Single cask 253 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.

LOTE
Um ano depois de termos engarrafado o Tinta Negra 1999, escolhemos a colheita de 2000 para um novo Casco Único. Tal como o anterior, este vinho apresenta uma excelente acidez e um aroma crescente, delicado e elegante, resultante de um envelhecimento sob temperaturas moderadas ao longo de 15 anos em casco antigo de carvalho francês. Este resultado faz-se sentir também na boca, onde existe uma harmonia perfeita entre a acidez e o nível de açúcar do vinho. Em Novembro de 2016, foram engarrafadas 476 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,94 % vol.
Baumé: 2,8
Açúcares totais: 76 g/l
Acidez volátil: 0,84
Acidez total: 7,52
pH: 3,35

**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
Cor Âmbar.
Aromas delicados e finos. Notas de mel, passas, fruta cristalizada e folha de laranjeira que lhe dá um toque fresco. Paladar suave e untoso, 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
One year after bottling Tinta Negra 1999, we chose the 2000 harvest for a new Single Cask. Like the previous, this wine shows an excellent acidity as well as the growing, delicate and elegant aroma which is the result of aging under moderate temperatures in French old oak cask for 15 years. This result is also felt in the mouth where there is a perfect balance between acidity and sugar. In November 2016, 476 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,94 % vol.
Baumé: 2,8
Total sugar: 76 g/l
Volatile acidity: 0,84
Total acidity: 7,52
pH: 3,35

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
Amber colour.
Delicate and fine aromas.
Notes of honey, raisins, candied fruit and orange leaf that gives it a fresh touch. Smooth and unctuous palate, all very well balanced. Fine and subtle acidity in a very elegant finish.

Excellent as digestif.
Pairs well with dessert and cheese.