



Tinta Negra Colheita 2003

Casco único
Single cask 327 A+D
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
Atualmente, não temos qualquer dúvida acerca do grande potencial daquela casta para produzir vinhos estruturados, exuberantes e delicados. Um ano e meio depois de termos engarrafado o Tinta Negra 2000, escolhemos a colheita de 2003 para um novo Casco Único. Tal como os anteriores, este vinho apresenta uma excelente acidez e um aroma crescente, delicado e elegante, resultante de um envelhecimento sob temperaturas moderadas ao longo de 14 anos em cascos antigos de carvalho francês. Em Maio de 2018, foram engarrafadas 1.015 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,00% vol.
Baumé: 2,9
Açúcares totais: 84 g/l
Acidez volátil: 0,57
Acidez total: 7,18
pH: 3,28

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada 13/14°C. Este vinho foi filtrado, não requer decantação.

NOTAS DE PROVA

Cor Âmbar.
Aroma exuberante com fruta cristalizada, alperce maduro, caramelo, amêndoa, pimenta branca moída e casca de laranja. Paladar rico e puro numa fusão de cítricos e caramelo com ligeiro picante, evidenciando a excelente acidez. Untuoso e agridoce num final longo e redondo.

Excelente como digestivo, acompanha muito bem com sobremesa 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
Currently, we have no doubts regarding great potential of this grape. It has a huge capacity of originating well-structured, exuberant and delicate wines. A year and a half after bottling the Tinta Negra 2000, we chose the 2003 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 casks for 14 years. In May 2018, 1.015 bottles have been filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,00% vol.
Baumé: 2,9
Total sugar: 84 g/l
Volatile acidity: 0,57
Total acidity: 7,18
pH: 3,28

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.
Rich aroma of crystallized fruit, ripe apricot, caramel, almond, ground white pepper and orange peel. Clean pure palate in a fusion of citrus and caramel slightly spiced, showing the heady acidity. Unctuous and bittersweet in a long round finish.

Excellent as a digestif.
Accompanies well fresh fruit like pineapple and mango.
Fois-gras and fruit cakes.