



Tinta Negra Colheita 2007

Lagar da Vinha Velha das
Mantas
Cask 104 E+205 E
Meio Doce / Medium Sweet
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Tinta Negra

**ZONA DE CULTIVO E
VINIFICAÇÃO**
Tinta Negra da área do Jardim da Serra. As uvas foram vinificadas em Lagar.

LOTE
Este colheita 2007 produzido com uvas Tinta Negra, provenientes da centenária “Vinha das Mantas”, foi o primeiro vinho de Lagar feito por Ricardo Diogo Freitas. Perante as características únicas que um vinho de lagar nos proporciona, fortemente encorpado e carregado na cor, optamos por utilizar cascos com capacidades de apenas 300 e de 450 litros. Não os atestando completamente, colocando-os em zonas mais quentes do armazém, pretendíamos que o processo de oxidação e concentração dos vinhos fosse mais rápido e constante. Em Novembro 2020 foram engarrafadas 1072 unidades, todas numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,28% vol.
Baumé: 2,9
Açúcares totais: 88 g/l
Acidez volátil: 0,7
Acidez total: 7,92
pH: 3,47

**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 ouro Velho.
Aroma a compota de marmelo, casca de laranja, floral, folha de tabaco e frutos secos. Com lágrima viscosa, mostra a sua rica estrutura redonda e ligeiramente picante, enriquecendo a sua belíssima e fresca acidez. Cítrico num final macio e elegante.

Excelente como digestivo, acompanha muito bem ananás ou mango. Foie-gras e bolos ricos em fruta.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Tinta Negra

**VINEYARDS AND
VINIFICATION**
Grapes sourced in Jardim da Serra. The must was obtained through foot treading.

LOT
This Colheita 2007 was produced with Tinta Negra grapes, from the centenary “Vinha das Mantas” and it was the first foot trodden wine made by Ricardo Diogo Freitas. Given the unique characteristics provided in a wine by foot trodden (Lagar), strongly full bodied and deep in color, we chose to use casks with capacities of only 300 and 450 liters. We intended the oxidation process and concentration of the wine to be faster and more constant, by not completely attesting the casks and by placing them in warmer areas of the warehouse. In November 2020, 1072 units were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,28% vol.
Baumé: 2,9
Total sugar: 88 g/l
Volatile acidity: 0,7
Total acidity: 7,92
pH: 3,47

SERVING & CELLARAGE
Serve best at 13/14°C.
This wine was filtered and does not require decanting; it will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES
Old gold Colour.
Aroma of quince jam, orange peel, floral, dry tobacco leaf and dried fruits. With a viscous leg, it shows its beautiful round structure and lightly tangy, enriching the lovely and fresh acidity. Soft with an elegant citric finish.

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