



Tinta Negra Colheita 2009

Vinha Velha das Mantas
Casco único / Single cask 237 D
Meio seco / Medium Dry
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Tinta Negra

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Tinta Negra da área do Jardim da Serra. Uvas prensadas em prensa contínua e pisa a pé.

LOTE
Este Colheita 2009, Casco 237 d, foi produzido a partir de uvas Tinta Negra da “Vinha das Mantas”. Propriedade da família Afonso, esta vinha centenária, em sistema de latada, situa-se a uma altitude de 600 metros e é quase sempre vindimada na primeira semana de Outubro. Este Colheita, que resultou da mistura entre um vinho de lagar e outro de bica aberta logo após a vindima envelheceu posteriormente num casco antigo com capacidade de 720 litros, entre Janeiro de 2010 e Outubro de 2020. Foram engarrafadas 1062 unidades todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,0% vol.
Baumé: 1,85
Açúcares totais: 67 g/l
Acidez volátil: 0,64
Acidez total: 7,27
pH: 3,30

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada 12/13°C.
Este vinho mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor Âmbar.
Notas frescas mentoladas com um toque de madeira, laranja, alfarroba e um fundo com frutos secos caramelizados. Intenso a fruta em compota com um sabor agridoce muito agradável. A acidez robusta enaltece a ligeira secura num final fresco e equilibrado.

Excelente como aperitivo, acompanha bem fruta fresca como ananás ou mango e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Tinta Negra

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes sourced in Jardim da Serra. Grapes were pressed in continuous press and by foot treading.

LOT
This Colheita 2009, Cask 237 d, was produced from Tinta Negra grapes originally from "Vinha das Mantas", Owned by the Afonso family, this centenary vineyard, in pergola system, is located at an altitude of 600 meters and is almost always harvested in the first week of October. This Colheita, resulted from the combination between a wine made from foot trodden (Lagar) and another from direct pressing just after the harvest and before starting) its aging in an old cask with a capacity of 720 liters between January 2010 and October 2020. 1062 units were bottled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,0% vol.
Baumé: 1,85
Total sugar: 67 g/l
Volatile acidity: 0,64
Total acidity: 7,27
pH: 3,30

SERVING & CELLARAGE
Serve best at 12/13°C.
This wine will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES
Amber colour.
Fresh menthol notes with a touch of wood, orange, carob and the background with caramelized dried fruits. Intense fruit jam with a very pleasant bittersweet flavour. The robust acidity enhances the light dryness in the fresh balanced finish.

Excellent as an aperitif, accompanies well fresh fruit like pineapple or mango and cheese.