



Tinta Negra Single Harvest 2007

Meio Seco / Medium Dry
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Tinta Negra

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de uma única vinha de qualidade da área do Estreito de Câmara de Lobos. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE
Este vinho tem origem numa vinha única situada nas zonas mais baixas das encostas do Estreito de Câmara de Lobos. Vindimamos metade das uvas uma semana antes das mesmas terem atingido a sua maturação completa, retirando daí a vantagem na obtenção de uma maior acidez. Esta foi reforçada através da utilização da prensa contínua no processo de vinificação. Em Março 2008, iniciou-se ao processo de envelhecimento deste vinho através do tradicional método de Canteiro, sob temperaturas moderadas, em cascos antigos de carvalho francês. Em Maio de 2018, foram engarrafadas 2.378 unidades.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,05% vol.
Baumé: 1,80
Açúcares totais: 62 g/l
Acidez volátil: 0,66
Acidez total: 7,42
pH: 3,31

SERVIÇO DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada 11/12°C.
Este vinho foi filtrado, não requer decantação, mantendo-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor leve dourado.
Aroma de frutos secos nozes, pistacho, fruta amarela em compota, folha verde e nota mineral. Paladar fresco e delicado, acidez cítrica muito equilibrada.

Excelente como aperitivo.
Acompanha bem azeitonas, amêndoas, peixe marinado, saladas e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Tinta Negra

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from a single vineyard located in Estreito de Câmara de Lobos, South Coast of Madeira Island. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT
This wine originates from a single vineyard located in the lower slopes of Estreito de Câmara de Lobos, in the south coast of Madeira Island. we harvested half of the grapes a week before they reached full maturation, thus obtaining higher acidity levels. This characteristic was reinforced by the use of continuous press in the winemaking process. In March 2008, we started the aging process of this wine by the traditional *Canteiro* method, under moderate temperatures, in old French oak casks. In May 2018, 2.378 bottles have been filled.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,05% vol.
Baumé: 1,80
Total sugar: 62 g/l
Volatile acidity: 0,66
Total acidity: 7,42
pH: 3,31

SERVING & CELLARAGE
Serve best at 11/12°C.
This wine was filtered and does not require decanting; it will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Light gold colour.
Dried fruit aromas of walnuts and pistachio, yellow fruit Jam, green leaf with a mineral hint. Fresh delicate palate and a well-balanced citric acidity.

Excellent as an aperitif.
Accompanies well olives, toasted almonds, marinated fish, salads and cheese.