



## Tinta Negra Single Harvest 2003

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. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

**LOTE**  
Este Tinta Negra 2003 tem origem numa vinha única situada nas zonas mais baixas das encostas do Estreito de Câmara de Lobos. Metade das uvas foram vindimadas uma semana antes de terem atingido a sua maturação completa, retirando daí a vantagem na obtenção de maior acidez. Em Março de 2004, deu-se início ao processo de envelhecimento através do método tradicional de Canteiro, sob temperaturas moderadas, em casco de carvalho Francês. Em Abril 2014, foram engarrafadas 4004 unidades, todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 18,66% vol.  
Baumé: 2,13  
Açúcares totais: 74,9 g/l  
Acidez volátil: 0,78  
Acidez total: 7,56  
pH: 3,39

**SERVIÇO E GUARDA DO VINHO**  
Temperatura de serviço recomendada 11/12°C.  
Mantem-se em perfeitas condições vários meses após a sua abertura.

**NOTAS DE PROVA**  
Tons ouro esverdeado.  
Aroma muito suave de caramelo misturado com fruta amarela cristalizada, favo de mel e notas cítricas. Cheio, sedoso e elegante. Final fresco e muito constante.

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

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Tinta Negra

**VINEYARDS AND VINIFICATION**  
Grapes from one quality vineyard of Estreito de Câmara de Lobos. Grapes were pressed in a continuous press. 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. Half of the grapes were harvested a week before full maturation, thus obtaining higher acidity levels. In March 2004, the aging process of this wine started by the traditional *Canteiro* method, under moderate temperatures in old French oak casks. In April 2014, 4004 bottles have been filled, all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 18,66% vol.  
Baumé: 2,13  
Total sugar: 74,9 g/l  
Volatile acidity: 0,78  
Total acidity: 7,56  
pH: 3,39

**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**  
Greenish gold hints.  
Soft caramel aroma mixed with candied yellow fruit, honeycomb and citrus notes. Full, silky and elegant with a consistent freshness in the aftertaste.

Excellent as an aperitif.  
Accompanies well olives, toasted almonds and cheese.  
Very good with starters such tapas and pates.