



Tinta Negra Single Harvest 2008

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
Metade das uvas foram vindimadas 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 2009, iniciou-se o processo de envelhecimento deste vinho através do tradicional método de Canteiro, sob temperaturas moderadas, em cascos antigos de carvalho francês. Em Março de 2019, foram engarrafadas 2.986 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,20% vol.
Baumé: 1,80
Açúcares totais: 62 g/l
Acidez volátil: 0,57
Acidez total: 5,96
pH: 3,51

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
Leve dourado.
Aroma de frutos cristalizados, compota de fruta amarela, flor seca, cítrico maduro e pistacho. Paladar delicado melado, acidez fina e equilibrada num final longo e fresco.

Excelente como aperitivo.
Acompanha bem azeitonas, amêndoas tostadas, 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 in the south coast of Madeira Island. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT
Half of the grapes were harvested 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. This wine was aged in March 2009, by the traditional *Canteiro* method, under moderate temperatures, in old French oak casks. In March 2019, 2.986 bottles were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,20% vol.
Baumé: 1,80
Total sugar: 62 g/l
Volatile acidity: 0,57
Total acidity: 5,96
pH: 3,51

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.
Aroma of crystallized fruits, yellow fruit jam, dried flower, ripe citrus and pistachio. Delicate honeyed palate, nice balanced acidity, long and fresh finish.

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