



Tinta Negra Single Harvest 1997

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.

LOTE
Após a interrupção da fermentação e separação das borras, este vinho foi transferido para 4 cascos de carvalho francês com 720 litros de capacidade cada onde começou o seu período de envelhecimento em Fevereiro de 1998 no nosso armazém "a" localizado na propriedade da nossa família. O vinho permaneceu ali durante os primeiros 7 anos, envelhecendo através do tradicional processo de canteiro. Perante a evolução e evaporação favorável do vinho, este foi transferido para o nosso armazém "b" onde as temperaturas são mais frescas e constantes. Neste armazém, durante o último ano de envelhecimento do vinho, os níveis de evaporação foram consideravelmente reduzidos, o que o tornou bastante equilibrado em doçura e acidez. Foram engarrafadas 3 849 garrafas todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 18,80% vol.
Baumé: 2,3
Açúcares totais: 80,2 g/l
Acidez volátil: 0,53
pH: 3,34

SERVIÇO DO VINHO
Temperatura de serviço 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.
Tem aromas a fruto cítrico, nozes e notas de caramelo. No paladar que é intenso e fresco surgem o carácter cítrico a toranja e casca da mesma, cristalizada em harmonia com os frutos secos.

Excelente como aperitivo.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Tinta Negra

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from a single vineyard located in Estreito de Câmara de Lobos.

LOT
After stopping the fermentation of the must we removed the clean part of the wine into four old French oak casks of 720 litre capacity each. Aging started in February 1998 in our warehouse "a" located on our family property. Aged under the traditional *canteiro* method in that warehouse this wine suffered good evaporation during the first 7 years in casks. The fast but very good development of this wine made us decide to move it to our warehouse "b" where temperatures are much fresher. During the last year of aging the level of evaporation was very low, turning the wine very delicate on the nose and well balanced in its sweetness and acidity. We bottled 3 849 bottles (500ml) all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 18,80% vol.
Baumé: 2,3
Total sugar: 80,2 g/l
Volatile acidity: 0,53
pH: 3,34

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.
It has aromas of citrus, nuts and caramel notes. On the palate, which is intense and fresh, the citrus character arises from the grapefruit and peel, crystallized in harmony with the dried fruits.

Excellent as an aperitif.