



Anos 5 Years Island Rich

Doce / Sweet
750ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Tinta Negra

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Estreito de Câmara de Lobos e São Vicente. Uvas prensadas em prensa pneumática. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE
Tinta Negra estagiado em Canteiro durante 5 anos em cascos de carvalho Francês. Para este lote seleccionamos vinhos dos nossos armazéns, cujas temperaturas estáveis ao longo do ano originaram este vinho com níveis de açúcar e acidez equilibrados.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,00% vol.
Baumé: 3,8
Açúcares totais: 102 g/l
Acidez volátil: 0,22
Acidez total: 5,31
pH: 3,31

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Temperatura de serviço recomendada entre 13/14°C. Deverá ser mantido em local seco e arejado. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA E HARMONIAS
Cor dourada.
Aromas melados, cítricos maduros, fruta cristalizada e um leve caramelo. Boca redonda e uma boa acidez que equilibra o final fresco e macio.

Excelente como digestivo. Acompanha bem sobremesa, queijos, fruta cristalizada e pudim de maracujá.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Tinta Negra

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from various quality vineyards located in Estreito de Câmara de Lobos and São Vicente. Grapes were pressed in a pneumatic press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT
Tinta Negra aged in French oak casks for 5 years by Canteiro method. For this blend we selected wines from our warehouses with stable temperatures year round that originate a very well balanced wine in sugar and acidity.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,00% vol.
Baumé: 3,8
Total sugar: 102 g/l
Volatile acidity: 0,22
Total acidity: 5,31
pH: 3,31

SERVING & CELLARAGE
This wine was naturally aged in casks and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 13/14°C and should be kept in a cool dry place. This wine was filtered and does not require decanting. It was bottled ready for drinking and will keep well several months after opening.

TASTING NOTES AND HARMONIES
Gold colour.
Honeyed aromas, ripe citrus, candid fruit and a slight caramel. Round on the palate and a good acidity that balances the fresh and soft finish.

Excellent as a digestif. Accompanies well dessert, cheese, Christmas pudding, passion fruit pudding and crystalized fruit.