



Tinta Negra Colheita 1995

Casco único
Single cask 23
Meio doce / Medium Sweet
500ml

DENOMINAÇÃO
Madeira D.O.P

CASTAS
Tinta Negra

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Tinta Negra da área de São Vicente. Uvas prensadas em prensa contínua.

LOTE
Em 1946, Mário Barbeito, fundou a nossa pequena empresa com o objetivo de produzir vinhos Madeira de qualidade, alguns em quantidades limitadas. Em Fevereiro de 1996 iniciou-se o envelhecimento deste vinho em dois cascos antigos de carvalho francês de 700 litros cada (23 e 24) que até essa altura eram utilizados para guardar vinhos muito velhos. A madeira daqueles cascos, que esteve em contacto com os vinhos velhos muitas décadas, conferiu a este colheita um carácter de “vinho velho” que o torna tão distinto. Em Junho de 2010 engarrafamos 1086 garrafas todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,01% vol.
Baumé: 3,1
Açúcares totais: 88,8 g/l
Acidez volátil: 1,02
pH: 3,33

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada entre 13/14°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA
Cor Âmbar.
Sugestões de alperce e ameixa, alguma folha seca e do fundo submergem notas de açúcar mascavado e um ligeiro caramelo. Paladar viscoso e com uma excelente secura num final picante e persistente.

Excelente como digestivo, acompanha muito bem sobremesas e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Tinta Negra

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes sourced in São Vicente area. Grapes were pressed in a continuous press.

LOT
In 1946, Mário Barbeito, founded our small island firm, to create limited quantities of bespoke Madeira wines. In February 1996 this wine started its aging in two old French oak casks of 700 liters each (23 and 24) until that time were used to store very old wines. The wood of those casks, which has been in contact with old wines for many decades, has given this harvest a “old wine” character that makes it so distinct. In June 2010, we bottled 1086 bottles, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,01% vol.
Baumé: 3,1
Total sugar: 88,8 g/l
Volatile acidity: 1,02
pH: 3,33

SERVING & CELLARAGE
Serve between 13/14°C.
This wine was filtered and does not require decanting.
It was bottled ready for drinking; it will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES
Amber colour.
Hints of apricot and plum, some dry leaf. Notes of brown sugar and a light caramel submerge from the background. Viscous palate with an excellent dryness towards a long spicy ending.

Excellent as a digestif.
Rich Fruit and Sponge Cakes, Chocolate, Crystallized Fruit, Foie-gras and Cheese.