



Tinta Negra Colheita 1995

Casco único
 Single cask 24
 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 Junho de 2010
 engarrafamos o nosso primeiro
 casco único de Tinta Negra
 (casco 23). Também o velho e
 antigo casco 24, de carvalho
 Francês, foi utilizado
 anteriormente na guarda de
 vinhos muito velhos, factor que
 conferiu a este colheita 1995 de
 casco único, agora engarrafado,
 um toque a vinho velho que
 podemos sentir no aroma e no
 paladar e muito marcante na
 acidez que se prolonga, quase
 infinitamente, no final de boca.
 Em Novembro de 2010
 engarrafamos 988 garrafas
 todas individualmente
 numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
 Álcool: 19,01% vol.
 Baumé: 3,1
 Açúcares totais: 81,8 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 June 2010, we bottled our
 first Tinta Negra from cask 23.
 The remaining cask 24, a very
 old French oak one, because it
 had previously been used to
 store old wines lent to this 1995
 Colheita a touch of old wine
 which you can “feel” in the
 aromas and palate with a very
 distinguishing acidity that just
 lingers almost indefinitely at
 the end of the mouth. In
 November of 2010 we bottled
 988 bottles, all individually
 numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
 Alcohol: 19,01% vol.
 Baumé: 3,1
 Total sugar: 81,8 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 and
 will keep several months after
 opening.

TASTING NOTES
 Amber colour.
 Hints of apricot and plum, some
 dry leaf. From the background
 notes of brown sugar and a
 light caramel. Viscous entry
 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.