



Tinta Negra Single Harvest 1999

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. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE
Este Single Harvest 1999 tem origem na mesma vinha (vinha única) de Tinta Negra da qual produzimos o 1997 e o 2000. 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, que foi crescendo ao longo do envelhecimento no método de canteiro, sob temperaturas moderadas em cascos de carvalho francês. Em Março de 2012 engarrafamos 3.210 unidades, todas numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,08% vol.
Baumé: 2,1
Açúcares totais: 66,4 g/l
Acidez volátil: 0,66
pH: 3,38

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO
Este vinho foi envelhecido em pipas e engarrafado no seu estado mais puro. Para desfrutar em pleno, recomendamos que seja servido a uma temperatura entre 11/12°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
Cor dourado cristalino.
Aromas a tostado, caramelo e cítricos. Bastante fresca no início a um final seco, marcado pela acidez persistente. Vinho cheio de vivacidade.

Excelente como aperitivo, acompanha bem paté, amêndoas tostadas, azeitonas, queijo e salgados.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Tinta Negra

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from one quality vineyard of Estreito de Câmara de Lobos. Grapes were pressed in a continuous press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT
This wine originates from the same single vineyard of Tinta Negra that we produced the 1997 and 2000 bottling. Half the grapes were harvested a week before they reached full maturation, thus obtaining higher initial acidity levels. This wine was aged along the last 12 years by the *canteiro* method under moderate temperatures in old French oak casks. In March of 2012 we bottled 3.210 units, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,08% vol.
Baumé: 2,1
Total sugar: 66,4 g/l
Volatile acidity: 0,66
pH: 3,38

SERVING & CELLARAGE
This wine was naturally aged in cask and bottled in its purest state. To show it at its best serve between 11°C and low room temperature 12°C. If you get a chance to aerate the wine, it will help the Madeira to show its best. This wine was filtered and does not require decanting; it will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES
Gold pale colour.
Hints of toast, caramel and citrus. Quite fresh start in a dry finish, marked by a persistent acidity. Wine full of vivacity.

Excellent as an aperitif.
Accompanies well olives, toasted almonds and cheese.
Very good with starters such tapas and pates.