



Tinta Negra Single Harvest 2000

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. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE
Este Single Harvest 2000 tem origem na mesma vinha (vinha única) de Tinta Negra da qual produzimos o 1997. 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* em cascos antigos de carvalho francês. Em Junho de 2010 engarrafamos 3061 garrafas todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,65% vol.
Baumé: 1,9
Açúcares totais: 73,4 g/l
Acidez volátil: 0,72
pH: 3,36

SERVIÇO DO VINHO
Temperatura de serviço recomendada 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
Cor dourada.
Aroma delicado cítrico, frutos secos e ligeiro fumado. Paladar suave e acidez equilibrada num final longo e fresco.

Excelente como aperitivo.
Acompanha bem azeitonas, amêndoas tostada, peixe marinado, saladas e queijos.

DENOMINATION
Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Tinta Negra

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes from a single vineyard located in Estreito de Câmara de Lobos in the south coast of Madeira Island. 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 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 9 years by the *canteiro* method in old French oak casks. In June of 2010 we bottled 3061 bottles all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,65% vol.
Baumé: 1,9
Total sugar: 73,4 g/l
Volatile acidity: 0,72
pH: 3,36

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
Gold colour.
Delicate citrus aroma, dry fruits and light smoked.
Smooth palate and balanced acidity in a long and fresh finish.

Excellent as an aperitif.
Accompanies well olives, toasted almonds, marinated fish, salads and cheese.