



## Tinta Negra Single Harvest 2004

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 Tinta Negra 2004 tem origem numa vinha única situada nas zonas mais baixas das encostas do Estreito de Câmara de Lobos. Metade das uvas foram vindimadas uma semana antes de terem atingido a sua maturação completa, retirando daí a vantagem na obtenção de maior acidez. Em Maio de 2005, deu-se início ao processo de envelhecimento através do método tradicional de Canteiro, sob temperaturas moderadas, em casco de carvalho Francês. Em Dezembro 2015, foram engarrafadas 3.265 unidades, todas individualmente numeradas.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 19,10% vol.  
Baumé: 1,80  
Açúcares totais: 66 g/l  
Acidez volátil: 0,72  
Acidez total: 7,77  
pH: 3,38

**SERVIÇO E GUARDA 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**  
Cor dourada.  
Notas de madeira tostada, passas brancas, mel, flor seca, cítricos caramelizados num fundo fumado. Textura suave agridoce, num palato elegante e sedutor. Final fresco, picante e longo.

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

**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 a single vineyard located in the lower slopes of Estreito de Câmara de Lobos. Half of the grapes were harvested a week before full maturation, thus obtaining higher acidity levels. In May 2005, the aging process of this wine started by the traditional *Canteiro* method, under moderate temperatures in old French oak casks. In December 2015, 3.265 bottles have been filled, all individually numbered.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 19,10% vol.  
Baumé: 1,80  
Total sugar: 66 g/l  
Volatile acidity: 0,72  
Total acidity: 7,77  
pH: 3,38

**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**  
Gold colour.  
Toasted wood notes, sultanas, honey, dried flower, caramelized citrus in a smoky background. Smooth texture, bittersweet taste with an elegant and seductive palate. Spiced, long fresh finish.

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