



Tinta Negra Single Harvest 2009

Meio Seco / Medium Dry
500ml

DENOMINAÇÃO Madeira D.O.P

CASTAS
Tinta Negra

ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO
Uvas originárias de vinhas únicas, situadas nas costas Sul e Norte da Madeira. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

LOTE

Este Single Harvest resulta da mistura de mostos obtidos com uvas originárias de vinhas únicas, situadas nas costas Sul e Norte da Madeira. Ricardo Diogo vindimou as uvas uma semana antes das mesmas terem atingido a sua maturação total e utilizou uma prensa contínua, obtendo, com estas duas práticas, uma maior acidez nos mostos. Em Março 2010, deu início ao processo de envelhecimento dos vinhos pelo método de *Canteiro*, em cascos antigos de carvalho francês. Em Novembro de 2021, foram engarrafadas 3.001 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,32% vol.
Baumé: 2
Açúcares totais: 69 g/l
Acidez volátil: 0,56
Acidez total: 7,08
pH: 2,95

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 de frutos secos, destacando-se as nozes, sugestões de marmelo maduro, flor seca e citrinos.
Paladar delicado e fresco, acidez fina e equilibrada com final muito elegante.

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

DENOMINATION Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES
Tinta Negra

VINEYARDS AND VINIFICATION
Grapes originated from single vineyards, located in the South and North Coast of Madeira Island. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

LOT

This Single Harvest results from the mixture of grape must obtained from grapes originated from single vineyards, located in the South and North Coast of Madeira Island. Ricardo Diogo harvested the grapes one week before they reached their full maturation and used a horizontal screw press, obtaining with these two practices, a greater acidity in the musts. The aging process began in March 2010 by the traditional *Canteiro* method, using old French oak casks. In November of 2021, 3.001 units were bottled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,32% vol.
Baumé: 2
Total sugar: 69 g/l
Volatile acidity: 0,56
Total acidity: 7,08
pH: 2,95

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.
Aroma of dried fruits, featuring walnuts, a hint of ripe quince, dried flower and citrus fruits. Delicate and fresh on the palate, fine and balanced acidity with a very elegant finish.

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