



## Tinta Negra Single Harvest 1996

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**  
Estagiou em barricas de carvalho francês de 620 litros, cada uma com mais de 40 anos, anteriormente utilizada no envelhecimento da Tinta Negra. O primeiro período de envelhecimento ocorreu entre Fevereiro de 1997 e Março de 2002, seleccionamos 3 barris com vinho da casta mencionada, misturamos e colocamos em dois barris de 750 litros para envelhecimento posterior até fevereiro de 2004. Em 26 de fevereiro, o vinho foi filtrado e engarrafado. Engarrafamos um total de três mil garrafas de 500ml

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 19,30% vol.  
Baumé: 2,3  
Açúcares totais: 73,6 g/l  
Acidez volátil: 0,52  
pH: 3,43

**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 leve dourado.  
Aroma de frutos cristalizados, compota de fruta amarela, flor seca, cítrico maduro e pistacho. Paladar delicado melado, acidez fina e equilibrada num final longo e fresco.

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 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**  
Matured in French oak casks of 620 liters each with more than 40 years of age, previously used in the ageing of Tinta Negra. The first ageing period took place between February 1997 and In March 2002, we selected 3 casks with wine from the mentioned grape variety, mingled them and put them in two 750 liter casks for further ageing until February 2004. On the 26th February the wine was filtered and bottled. We bottled a total of three thousand 500ml bottles.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 19,30% vol.  
Baumé: 2,3  
Total sugar: 0,52 g/l  
Volatile acidity: 0,52  
pH: 3,43

**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**  
Light gold colour.  
Aroma of crystallized fruits, yellow fruit jam, dried flower, ripe citrus and pistachio. Delicate honeyed palate, nice balanced acidity, long and fresh finish.

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