



Tinta Negra Single Harvest 2008

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
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. Esta foi reforçada através da utilização da prensa contínua no processo de vinificação. Em Março 2009, iniciou-se o processo de envelhecimento deste vinho através do tradicional método de Canteiro, sob temperaturas moderadas, em cascos antigos de carvalho francês. Em Abril 2022, foram engarrafadas 2.901 unidades, todas individualmente numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 19,30% vol.
Baumé: 1,9
Açúcares totais: 70 g/l
Acidez volátil: 0,77
Acidez total: 6,58
pH: 3,20

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.
Nariz muito perfumado.
Notas florais, pêssego maduro, fruta cristalizada, mel, casca de laranja e nozes como pano de fundo. Revela uma estrutura sedosa, algo agridoce, acidez equilibrada num final elegante e de pura frescura.

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%).

BLEND
Half of the grapes were harvested a week before they reached full maturation, thus obtaining higher acidity levels. This characteristic was reinforced by the use of horizontal screw press in the winemaking process. In March 2009, the aging process of this wine began by the traditional Canteiro method, under moderate temperatures, in old French oak casks. In April 2022, 2.901 bottles were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Alcohol: 19,30% vol.
Baumé: 1,9
Total sugar: 70 g/l
Volatile acidity: 0,77
Total acidity: 6,58
pH: 3,20

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.
Very fragrant nose.
Floral notes, ripe peach, candied fruit, honey, orange peel and walnuts as background. It reveals a silky, somewhat bittersweet structure, balanced acidity in an elegant finish of pure freshness.

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