



2015 Single Harvest

Meio Seco
Medium Dry
500ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Tinta Negra

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Tinta Negra do Estreito Câmara de Lobos (Sul) e de São Vicente (Norte)

VINIFICAÇÃO / LOTE

Este Single Harvest resulta da mistura de mostos obtidos com uvas originárias de vinhas únicas, situadas nas costas Sul e Norte da Madeira. As uvas do Estreito de Câmara de Lobos foram vindimadas uma semana antes da sua maturação total. Escolhemos uvas de zonas altas de São Vicente, para obter maior acidez. As uvas foram previamente esmagadas e prensadas com engaço. O processo de envelhecimento em *Canteiro* iniciou-se em Março de 2016, em cascos antigos de carvalho francês. Em Janeiro de 2026, foram engarrafadas 3.000 unidades, todas numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,10% vol.
Baumé: 2
Açúcares totais: 78 g/l
Acidez volátil: 0,78
Acidez total: 7,44
pH: 3,31

SERVIÇO DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada entre 11/12°C.

NOTAS DE PROVA

Cor dourada.
Aroma fresco, sugestão de nozes tostadas, feno, folha de tabaco e frutos secos.
Na boca apresenta-se sedoso, bem estruturado e uma acidez ligeiramente picante num final persistente e de excelente secura.

SUGESTÃO DE CONSUMO

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

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

Tinta Negra from Estreito Câmara de Lobos (South) and from São Vicente (North)

VINIFICATION / BLEND

This Single Harvest results from the blend of musts obtained from grapes grown in unique vineyards located on the southern and northern coasts of Madeira. The grapes from Estreito de Câmara de Lobos were harvested one week before full ripeness. We selected grapes from high-altitude areas of São Vicente to obtain higher acidity. The grapes were pre-crushed and pressed with stems. The aging process in *Canteiro* began in March 2016, in old French oak casks. In January 2026, 3.000 bottles were filled, all numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,10% vol.
Baume: 2
Total sugar: 78 g/l
Volatile acidity: 0,78
Total acidity: 7,44
pH: 3,31

SERVING & CELLARAGE

Recommended service temperature 11/12°C.

TASTING NOTES

Golden colour.
Fresh aroma, with notes of toasted nuts, hay, tobacco leaf and dried fruits.
On the palate it is silky and well-structured, with a slightly spicy acidity leading to a persistent, beautifully dry finish.

SERVING SUGGESTIONS

Excellent as an aperitif.
Pairs well with olives, toasted almonds, marinated fish, salads, and cheeses.