



**Tinta Negra
2023
Tonel 364**

Tinto / Red
750ml

DENOMINAÇÃO
Sem DO

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Uvas Tinta Negra cultivadas em latada, provenientes do Estreito de Câmara de Lobos

VINDIMA

Uvas vindimadas em Setembro de 2023.

VINIFICAÇÃO

Uvas cuidadosamente selecionadas e, transportadas em caixas de 20kg. Curtimenta de cachos inteiros e bagos efetuada em dois lagares de inox.

ESTÁGIO / LOTE

O vinho foi colocado num antigo tonel italiano, onde terminou a fermentação e estagiou durante 10 meses. Em Julho de 2024 foram engarrafadas 925 unidades, todas elas numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Volume alcoólico: 11,0%
Acidez total: 6,11
Açúcar residual: 0,6 g/l
pH: 3,45

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Temperatura recomendada 14/16°C.

ENOLOGIA

Ricardo Diogo & Mariana Salvador

NOTAS DE PROVA

Cor Ruby.
Apresenta-se delicado e fresco no nariz com sugestão de morango, ginja, nota vegetal subtil bem característica. Aprumado na boca e uma acidez vincada deixando uma boa secura em todo o palato. Final médio longo com frescura persistente.

Excelente com carnes churrasco.

DENOMINATION
No DO

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

Tinta Negra grapes from Estreito de Câmara de Lobos, grown in the traditional latada method (pergola).

HARVEST

The harvest took place in September 2023

VINIFICATION

Carefully selected grapes, transported in 20kg boxes.
Whole cluster and berry maceration carried out in two stainless steel lagares.

BLEND / AGING

The wine was placed in an old Italian tun, where it completed fermentation and aged for 10 months. Bottled in July 2024, with a total of 925 individually numbered bottles

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 11,0% vol.
Total acidity: 6,11
Residual sugar: 0,6 g/l
pH: 3,45

SERVICE TEMPERATURE

Recommended temperature 14/ 16°C.

WINEMAKER

Ricardo Diogo & Mariana Salvador

TASTING NOTES

Ruby colour.
Delicate and fresh on the nose, with hints of strawberry, sour cherry, and a subtle vegetal note characteristic of the variety. Clean and precise with marked acidity, offering a pleasant dryness across the palate. Medium-long finish with persistent freshness.

Excellent with game and barbecued meats