



## Anos 3 Years

Meio Seco  
Medium Dry  
750ml

**DENOMINAÇÃO**  
Madeira D.O.P

**CASTAS**  
Tinta Negra

**ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO**  
Uvas de diversas vinhas de qualidade da área do Estreito de Câmara de Lobos e São Vicente. Uvas prensadas em prensa pneumática. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

**LOTE**  
Este vinho adquire as suas características únicas através do processo de estufagem com posterior estágio de 3 anos em pipas de carvalho antes de ser feito o lote e engarrafado.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 19,10% Vol.  
Baumé: 1,9  
Açúcares Totais: 86 g/l  
Acidez Volátil: 0,24  
Acidez Total: 4,82  
pH: 3,38

**SERVIÇO E GUARDA DO VINHO**  
Temperatura de serviço recomendada entre 11/12°C. O vinho foi filtrado, não requer decantação e mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

**NOTAS DE PROVA E HARMONIAS**  
Cor Tawny.  
Notas de Chocolate, passas, avelãs, melão e caramelo.  
Vinho cheio e com boa textura. Suave e algum doce no final de boca.

Excelente como aperitivo, consommé, tapas e queijos.

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Tinta Negra

**VINEYARDS AND VINIFICATION**  
Grapes from various quality vineyards located in Estreito de Câmara de Lobos and São Vicente. Grapes were pressed in a pneumatic press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

**LOT**  
This wine achieves its unique characteristics by the estufagem process. It is then matured in oak casks for up to 3 years before blended and bottled.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 19,10% Vol.  
Baumé: 1,9  
Total sugar: 86 g/l  
Volatile Acidity: 0,24  
Total Acidity: 4,82  
pH: 3,38

**SERVING & CELLARAGE**  
Best served between 11/12°C. This wine was filtered and does not require decanting. It was bottled ready for drinking and will keep well several months after opening.

**TASTING NOTES AND HARMONIES**  
Tawny colour.  
Notes of chocolate, raisins, hazelnuts, molasses and caramel.  
Full body, soft texture, and a bit of sweetness in the aftertaste.

Excellent as an aperitif, consommé, tapas and cheese.