



## Tinta Negra Colheita 1997

Casco único  
Single cask 113 b+e  
Meio Doce / Medium Sweet  
500ml

**DENOMINAÇÃO**  
Madeira D.O.P

**CASTAS**  
Tinta Negra

**ZONA DE CULTIVO E VINIFICAÇÃO**  
Uvas Tinta Negra da área do Estreito de Câmara de Lobos. Uvas prensadas em prensa contínua. Interrupção da fermentação através da adição de álcool vínico (96%).

**LOTE**  
Em Fevereiro 2012 engarrafamos 1104 unidades todas individualmente numeradas. Mantivemos o vinho a envelhecer em 2 cascos antigos de carvalho francês, ambos com capacidade de 650 litros. Desta vez, Ricardo Diogo, escolheu este vinho para engarrafar como casco único pela sensação aromática que sentiu logo de início quando o foi provar. Um aroma crescente, delicado e elegante, mostrando o resultado de um envelhecimento sob temperaturas moderadas ao longo de 14 anos. Este resultado faz-se sentir também na boca, onde existe uma harmonia perfeita entre a acidez e o nível de açúcar do vinho.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**  
Álcool: 18,68 % vol.  
Baumé: 2,9  
Açúcares totais: 80 g/l  
Acidez volátil: 0,78  
Acidez total: 7,76  
pH: 3,36

**SERVIÇO E GUARDA DO VINHO**  
Temperatura de serviço recomendada 13/14°C. Este vinho foi filtrado, não requer decantação, mantendo-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

**NOTAS DE PROVA**  
Dourado com laivos laranja. Aromas doces melados, muito caramelo, alcaçuz, fruta cristalizada e casca de toranja. De textura cremosa e uma acidez bem equilibrada. Final médio longo e, suave.

Excelente como digestivo, acompanha sobremesa e queijos.

**DENOMINATION**  
Madeira D.O.P

**GRAPE VARIETIES**  
Tinta Negra

**VINEYARDS AND VINIFICATION**  
Tinta Negra grapes sourced in Estreito de Câmara de Lobos area. Grapes were pressed in a continuous press. Arresting of fermentation takes place at the desired degree of sweetness by adding vinic alcohol (96%).

**LOT**  
In February of 2012 we bottled 1104 bottles, all individually numbered. We left the wine to age in 2 old 650 litre casks made of French oak. This time, Ricardo Diogo, chooses this wine to be bottled as a single cask because of the aromatic sensation he immediately felt when tasting it. A growing aroma, delicate and elegant, is showing the result of an aging under moderate temperatures over 14 years. This result is also felt in the mouth where there is perfect harmony between the acidity and sugar in the wine.

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**  
Alcohol: 18,68 % vol.  
Baumé: 2,9  
Total sugar: 80 g/l  
Volatile acidity: 0,78  
Total acidity: 7,76  
pH: 3,36

**SERVING & CELLARAGE**  
Serve best at 13/14°C.  
This wine was filtered and does not require decanting, it was bottled ready for drinking and it will last and maintain in good condition several months once opened.

**TASTING NOTES**  
Golden with orange highlights. Luscious Sweet scents, lots of caramel, liquorice, candied fruit and grape fruit peel. Creamy texture and a well-balanced acidity. Medium long smooth finish.

Excellent as a digestif.  
Pairs well with dessert and cheese.