



Tinta Negra Colheita 2008

Lagar 2 da Vinha Velha das Mantas
Casco 198 E Cask
Meio Seco / Medium Dry
500ml

DENOMINAÇÃO

Madeira D.O.P

CASTAS

Tinta Negra

VINHAS E ZONA DE CULTIVO

Vinha das Mantas – Jardim da Serra

VINIFICAÇÃO / LOTE

Este colheita 2008 foi produzido com uvas da centenária “Vinha das Mantas”, situada acima dos 550 metros na Freguesia do Jardim da Serra, Estreito de Camara de Lobos. Pisa a pé com fermentação à temperatura controlada de 15 graus durante duas semanas, tendo sido fortificado ainda com as massas no lagar. O vinho foi passado a limpo 48h após a interrupção da fermentação. As massas remanescentes foram prensadas logo de seguida na prensa vertical tendo sido misturado com o vinho limpo. Foi utilizado um casco com a capacidade de 700 litros para envelhecer o vinho, o qual não foi atestado completamente a fim de ter contacto imediato com o oxigénio. O envelhecimento teve lugar no armazém E, muito quente no verão e bastante frio no inverno. Em Julho 2023 foram engarrafadas 1043 unidades, todas numeradas.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19,30% vol.

Baumé: 1,95

Açúcares totais: 64 g/l

Acidez volátil: 0,95

Acidez total: 8,16

pH: 3,30

SERVIÇO E GUARDA DO VINHO

Temperatura de serviço recomendada 13/14°C. Mantém-se em boas condições durante vários meses após a sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Cor Âmbar.

Limpo e fresco no nariz,

Aroma com notas de marmelo, nozes, floral, folha de tabaco e figos secos.

Paladar com alguma secura, sabor cítrico, fruta assada, equilibrado e uma acidez fresca ligeiramente picante, final fino e persistente.

Excelente como aperitivo, acompanha muito bem enchidos e queijos.

DENOMINATION

Madeira D.O.P

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra

VINEYARDS & CULTIVATION AREA

Vinha das Mantas – Jardim da Serra

VINIFICATION / BLEND

This Colheita 2008 was produced from Tinta Negra grapes, coming from the centenary “Vinha das Mantas” located 550 meters above sea level in Jardim da Serra, Estreito de Câmara de Lobos. Foot treading with fermentation at a controlled temperature of 15 degrees Celsius for two weeks; it was fortified with the existing masses in the lagar. The wine was raked 48 hours after fermentation stopped. The remaining masses were then pressed in a basket press and mixed with the clarified wine. A 700-liter cask was used to age the wine, which was not completely filled to allow for immediate contact with oxygen. Aging took place in warehouse E, which is very hot in the summer and quite cold in the winter. In July 2023, 1043 units were filled, all individually numbered.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Alcohol: 19,30% vol.

Baume: 1,95

Total sugar: 64 g/l

Volatile acidity: 0,95

Total acidity: 8,16

pH: 3,30

SERVING & CELLARAGE

Recommended service temperature between 13/14°C. It will last and maintain in good condition several months once opened.

TASTING NOTES

Amber colour.

Clean and fresh on the nose.

Aroma with notes of quince, nuts, floral, tobacco leaf, and dried figs.

Palate with some dryness, citrusy flavour, baked fruit, balanced with a slightly spicy fresh acidity, fine and persistent finish.

Excellent as an aperitif. Pairs well with cold cuts and cheese.