



Tinta Negra 1998

Com o nome de Tinta Negra, esta variedade é dominante na Madeira, representando entre 80 a 85% da produção de vinho na Madeira. Cultivada no sul da ilha, entre o Funchal e Câmara de Lobos, e no Norte em São Vicente.

Este Frasqueira, doce, é um vinho de um só ano. Envelheceu em barris no método chamado tradicionalmente de “Canteiro”. O vinho é avaliado regularmente durante este processo de envelhecimento na intenção de atingir o desejado estado de maturação para ser engarrafado.

Tinta Negra, this variety is dominant in Madeira, represents between 80 and 85% of wine production in Madeira. Grown in the south of the island between Funchal and Câmara de Lobos, and in the north at São Vicente.

This Frasqueira, rich, is a one-year harvest. This wine was aged in barrels in the traditionally method called “Canteiro”. During the ageing process the wine is regularly evaluated in order to achieve the appropriate state of maturity to be bottled.

Notas de prova | Tasting notes

Límpido, brilhante, castanho bronze com nuances douradas.

No nariz, muito característico, cheio de notas de madeiras exóticas, frutos secos torrados, notas de nougat e especiarias.

No palato, é doce e concentrado, mas simultaneamente fresco, deixa um fim de boca longo e quente, com notas de melão de cana sacarina e especiaria.

Clear and bright bronze colour with golden nuances.

On the nose it's very characteristic, full of exotic woods notes, roasted dry fruits, nougat notes and spices.

On the palate, it's sweet and concentrated, but at the same time fresh, leaves a long and warm aftertaste with notes of sugar canes molasses and spices.

Álcool Alcohol	/ 21%vol	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1034,30 g/L	Acidez total Total acidity	/ 9,30g/L
Acidez volátil Volatil Acidity	/ 0,78 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/ 128	pH / 3,34	Bé / 5,2
Ano de colheita Harvest year	/ 1998	Ano de engarrafamento Bottling year	/ 2020		
Número de garrafas Bottle number		N.º	75cL 801	150cL 28	350cL 18

Armazenamento & Cellarage

Guardar num local fresco e seco, a temperatura constante (idealmente até 16°C), ao abrigo da luz e na posição vertical.

Stored upright in a dark, fresh and dry room with constant temperature, ideally no higher than 16°C.

Serviço & Serving

Uma vez engarrafados, e ao fim de alguns anos de estágio em garrafa, os vinhos podem criar depósito natural, pelo que recomendamos a sua decantação.

Decanting will help remove any deposit that may have occurred in bottle over time.

