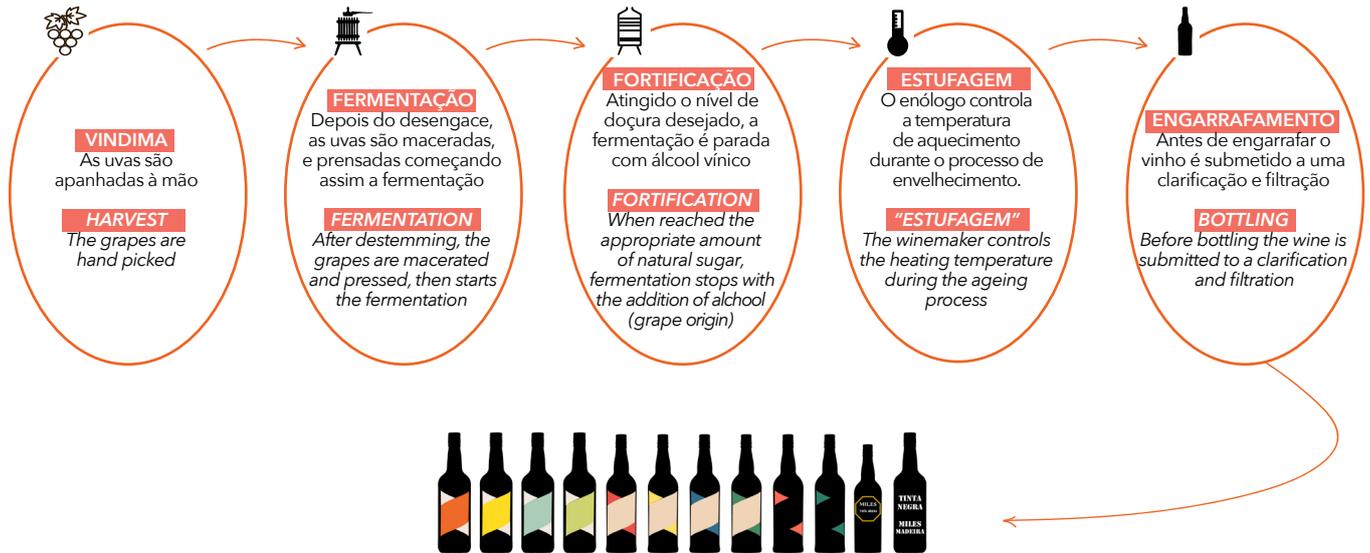


Est. 1878

# MILES MADEIRA WINE

Enólogo · Winemaker **Francisco Albuquerque** Produtor · Producer **Madeira Wine Company** Região · Region **Madeira Island, Portugal**  
 Casta · Grape variety **Tinta Negra** Tipo de solo · Soil Type **Vulcânico · Volcanic** Tipo de vinho · Type of wine **Fortificado · Fortified**  
 Condução das vinhas · Vine training methods **Latada · Pergola** Fermentação · Fermentation **Tanques de inox · Stainless steel vats**

## PRODUÇÃO MILES MADEIRA WINE PRODUCTION



### MILES MADEIRA 10 ANOS DOCE

Bom digestivo. Acompanha bem "pralinês", bolos com creme, bolos de chocolate, bolos com frutos cristalizados, bolos com frutos secos e divina misturado com pera abacate.

**Suberbo em cocktails.**

Nós sugerimos: **Madeira Passion**

5cL Miles Madeira doce · 3cL sumo de limão · 1 colher de xarope de açúcar · 1 maracujá · 10 folhas de hortelã · preencher com água com gás. Decoração: Hortelã e maracujá.

### CARACTERÍSTICAS ÚNICAS DE UM VINHO ÚNICO

**Microprodução** (600 caixas/ano) · **Vindimado à mão** em pequenas parcelas familiares · **Baixo teor alcoólico**

Cor acastanhada intensa, com reflexos dourados. Bouquet característico de Madeira, com frutos secos e especiarias. Doce e incorporado com um complexo final de boca com notas de mel e uma acidez muito bem equilibrada.

### MADE IN

Miles Madeira - especialista da casta **Tinta Negra**, foi fundada em 1814 na ilha da Madeira.

A Ilha da Madeira, no Atlântico Norte, é de origem vulcânica tem uma área de 732 km<sup>2</sup>, no entanto **a área total de produção vitícola é de apenas 4,5 Km<sup>2</sup>.**

As vinhas são cultivadas em socacos devido aos terrenos agrícolas terem declives muito acentuados.

**É tudo isto que torna este vinho único.**



### MILES MADEIRA 10 YEARS OLD RICH

A good digestive. It goes well with "pralinês", creamy cakes, chocolate cakes, cakes with crystalized fruits, cakes with nuts and divine mixed with avocado.

**Suberb in a cocktail.**

We suggest: **Madeira Passion**

5cL Miles Madeira rich · 3cL lemon juice · 1 bar spoon symple syrup · 1 passion fruit · 10 mint leaves · Top sparkling water  
Garnish: Mint and passion fruit

### UNIQUE CHARACTERISTICS OF A UNIQUE WINE

**Microproduction** (600 boxes / year) · **Harvested by hand** in small family plots · **Low alcohol content**

Deep chestnut with golden highlights. Characteristic Madeira bouquet of dried fruits, toffee and spices. Rich and full-bodied Madeira with a complex, honeyed finish and beautifully balanced acidity.

### MADE IN

Miles Madeira - specialists in the **Tinta Negra** variety, the company was founded in 1814 on the island of Madeira.

Madeira Island in the North Atlantic, is of volcanic origin and has an area of 81 000 acres, however **the total area used for wine production is only 1111 acres.**

The vines are cultivated in terraces due to the fact that farming land is on very steep slopes.

**All of this comes together to make a very unique wine.**

Álcool · Alcohol **19%vol.** Massa volúmica · Volumetric mass **1030 g/L** Acidez total · Total acidity **7,00 g/L**

Acidez volátil · Volatil Acidity **0,39g/L** Açúcar residual · Residual sugars **120 g/L** pH **3.40** Baumé **4,7**