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 PRODUTION

VINDIMA
As uvas são apanhadas à mão

HARVEST
The grapes are hand picked

FERMENTAÇÃO
Depois do desengace, as uvas são maceradas, e prensadas começando assim a fermentação

FERMENTATION
After destemming, the grapes are macerated and pressed, then starts the fermentation

FORTIFICAÇÃO
Atingido o nível de doçura desejado, a fermentação é parada com álcool vínico

FORTIFICATION
When reached the appropriate amount of natural sugar, fermentation stops with the addition of alchool (grape origin)

ESTUFAGEM
O enólogo controla a temperatura de aquecimento durante o processo de envelhecimento.

"ESTUFAGEM"
The winemaker controls the heating temperature during the ageing process

ENGARRAFAMENTO
Antes de engarrafar o vinho é submetido a uma clarificação e filtração

BOTTLING
Before bottling the wine is submitted to a clarification and filtration

MILES MADEIRA MEIO SECO

Acompanha bem frutos secos, carnes de caça, *"Foie Gras"*, *"ceviche"* e franco assado. Também é excelente simples, como aperitivo.

Suberbo em cocktails:

Miles Old fashion

5cL Miles Madeira meio seco · 3 pitadas de angustura · 1 colher de xarope de açucar.
Decoração: Casca de laranja e cereja

CARACTERÍSTICAS ÚNICAS DE UM VINHO ÚNICO

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

Cor topaz com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, de frutos secos, casca de laranja e notas de madeira. No palato é meio seco, complementado por uma atraente frescura de citrinos e um longo e opulento final de boca.

MADE IN

Miles Madeira - especialista da casta Tinta Negra, foi fundada em 1878 na ilha da Madeira.
A Ilha da Madeira, no Atlântico Norte, é de origem vulcânica tem uma área de 732 km², no entanto a área total de produção vitícola é de apenas 4,5 Km².
As vinhas são cultivadas em socalcos devido aos terrenos agrícolas terem declives muito acentuados.
É tudo isto que torna este vinho único.

MILES MADEIRA MEDIUM DRY

It goes well with nuts, game, "Foie Gras", "ceviche" and roasted chicken. It is also excellent on its own, as an aperitif.

Suberb in a cocktail:

Miles Old Fashion

5cL Miles Madeira medium dry · 3 dash angustura bitters · 1 bar spoon simple syrup
Garnish: Orange zest and a cherry

UNIQUE CHARACTERISTICS OF A UNIQUE WINE

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

Topaz colour with golden reflections. Characteristic Madeira bouquet of dried fruits, orange peels and notes of wood. Medium dry at first, followed by an attractive freshness of citrus flavours, with a long, luxurious finish.

MADE IN

Miles Madeira - specialists in the Tinta Negra variety, the company was founded in 1878 on the island of Madeira.
Madeira Island in the North Atlantic, is of volcanic origin and has an area of 181 000 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* **18%vol.** Massa volúmica · *Volumetric mass* **1010 g/L** Acidez total · *Total acidity* **5,50 g/L**

Acidez volátil · *Volatil Acidity* **0,18 g/L** Açúcar residual · *Residual sugars* **73 g/L** pH **3.41** Baumé **2,0**