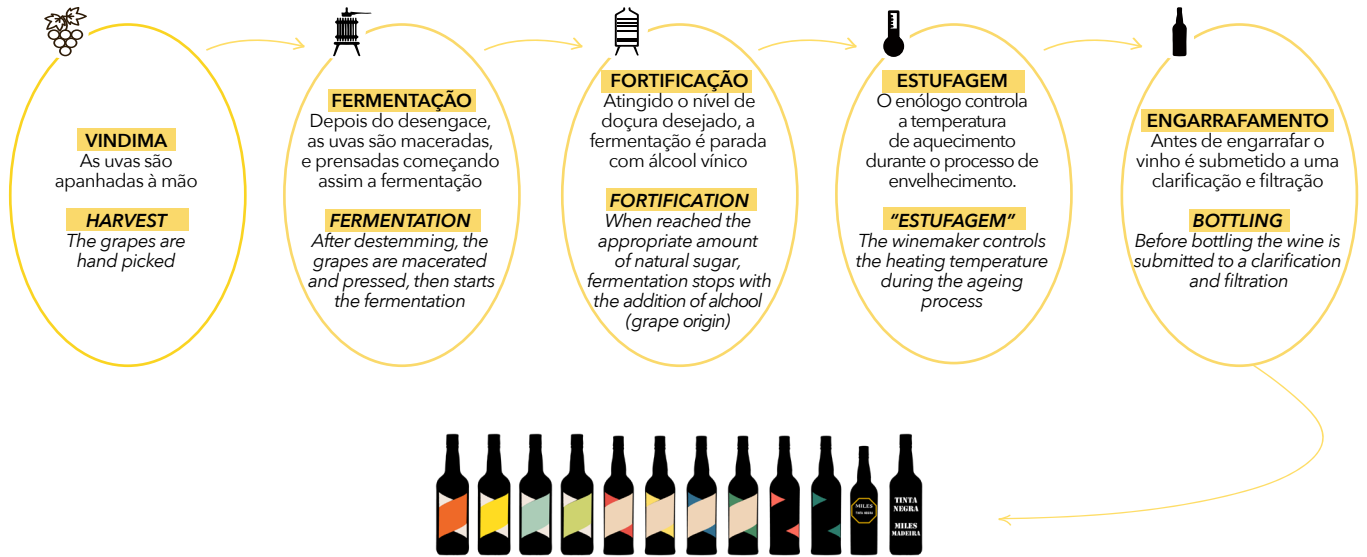




MILES MADEIRA WINE

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 5 ANOS MEIO DOCE

Ótimo digestivo, tem boa harmonização com frutas tropicais; ananás, manga - biscoitos de manteiga, chocolate de leite, bolos com frutas cristalizadas e "Crème brûlée".

Suberbo em cocktails.

Nós sugerimos: **Madeira Sour**

5cL bourbon · 3cL sumo de limão · 2cL calda de açúcar · 1 clara de ovo · preencher com Miles Madeira meio doce.
Decoração - Casca de laranja

CARACTERÍSTICAS ÚNICAS DE UM VINHO ÚNICO

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

Cor âmbar, com reflexos dourados. Característico bouquet de Vinho da Madeira, frutos secos, baunilha, madeira e notas de toffee. Meio doce, macio, com um perfeito equilíbrio entre a doçura e acidez cítrica. Final de boca longo e opulento.

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 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 5 YEARS OLD MEDIUM RICH

A great digestive. A good pairing with tropical fruits - pineapple, mango; also with shortbread biscuits, milk chocolate, crystalised fruit cakes and "Crème brûlée".

Suberb in a cocktail.

We suggest: **Madeira Sour**

5cL bourbon · 3cL lemon juice · 2cL simple syrup · 1 egg white · top Miles Madeira medium rich
Gamish : Orange zest

UNIQUE CHARACTERISTICS OF A UNIQUE WINE

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

Amber colour, with a golden rim. Characteristic Madeira bouquet of dried fruits, vanilla, wood and a hint of toffee. Medium sweet and smooth with the perfect balance of richness and citrus acidity. Long and luscious finish.

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 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 **19%vol.** Massa volúmica · Volumetric mass **1018 g/L** Acidez total · Total acidity **5,60 g/L**

Acidez volátil · Volatil Acidity **0,36 g/L** Açúcar residual · Residual sugars **92 g/L** pH **3.40** Baumé **3,1**