

Est. 1878

MILES MADEIRA WINE

Henry P. Miles, em 1878, funda esta prestigiada casa de vinho Madeira, tendo-se mantido uma empresa familiar até aos nossos dias. Com o decorrer dos anos tornou-se especialista da casta Tinta Negra, reconhecida por ser muito versátil e vigorosa, que produz vinho com uma estrutura e complexidade inigualável.

NOTAS DE PROVA

Cor Dourado velho com nuance cobre-esverdeada. Aroma Bouquet característico intenso, com notas de frutos secos e cristalizados macerados, do tipo tâmara e figo, madeiras exóticas tostadas.

Boca Meio doce, deixando um fim de boca muito longo a especiarias maduras tipo açafraão e canela.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

20%	1017 g/L	8,9 g/L	0,84 g/L	88 g/L	3,35	2,9
Álcool	Massa volúmica	Acidez total	Acidez volátil	Açúcares totais	pH	Bé

Casta Tinta Negra Doçura Meio Doce

Ano Vindima 1995 Ano Engarrafamento 2025

Área Produção Vinha São Vicente e Estreito de Câmara de Lobos, Ilha da Madeira, Portugal

Sistema de Condução Latada ou pérgola

Método de Vindima Manual, com seleção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

Maturação/ Envelhecimento Sistema de canteiro, em cascos de carvalho (pipas canteiras) à temperatura ambiente.

Enólogo de Vindima Francisco Albuquerque

Enólogo de Envelhecimento e Engarrafamento Francisco Albuquerque

Localização Geográfica Ilha da Madeira (Portugal). Situada no Oceano Atlântico a cerca de 900 km da costa portuguesa e a 600 km de África.

Tipo de Solo Diversas misturas de solos de natureza vulcânica, derivados principalmente de basalto, traquitos, tufa, escórias e conglomerados.

Clima Temperado com características oceânicas, verificando-se uma variação de temperatura, humidade e pluviosidade, consoante a altitude.

Número de garrafas
75cL... 865/ 150cL... 47/ 300cL... 6/ 18L... 1

Garrafa
PT/ UK
75cL

Garrafa
USA
75cL



Est. 1878

MILES MADEIRA WINE

This prestigious Madeira wine house was founded by Henry P. Miles in 1878, having remained a family business until this day. Over the years this brand has become a specialist in the Tinta Negra variety, recognized for being very versatile and vigorous, which produces wine with an unparalleled structure and complexity.

TASTING NOTES

Colour Old gold with a copper-greenish nuance.

Aroma An intense characteristic bouquet with notes of dried and candied fruits macerated in rum, such as dates and figs, and toasted exotic woods.

Mouth Medium-sweet, leaving a very long finish with mature spice notes like saffron and cinnamon.



TECHNICAL INFORMATION

20%	1017 g/L	8,9 g/L	0,84 g/L	88 g/L	3,35	2,9
Alcohol	Volumetric mass	Total acidity	Volatile acidity	Total sugars	pH	Bé

Grape Tinta Negra Sweetness Medium Rich

Harvest Year 1995 Bottling Year 2025

Vineyard Production Areas São Vicente and Estreito de Câmara de Lobos, Madeira Island, Portugal

Vineyard Conduction System Latada or pergola

Harvest Method Manual, with qualitative selection, during several periods according to the state of maturation.

Maturation/ Ageing In a "canteiro" system, in oak casks at room temperature.

Harvest Winemaker Francisco Albuquerque

Aging and Bottling Winemaker Francisco Albuquerque

Geographic Location Madeira Island (Portugal). Located in the Atlantic Ocean about 900 km from the Portuguese coast and 600 km from Africa.

Soil Type Different types of soils of volcanic nature, derived mainly from basalt, trachytes, tufa, slag and conglomerates.

Climate Temperate with oceanic characteristics, where temperature, humidity and rainfall vary depending on altitude.

Bottles number
75cL... 865/ 150cL... 47/ 300cL... 6/ 18L... 1

Bottle
PT/ UK
75cL

Bottle
USA
75cL

