MILES MADEIRA WINE

5 ANOS · FINEST MEIO SECO

Características

MILES MADEIRA

A empresa que conhecemos atualmente como **Miles Madeira** foi fundada em 1814 na ilha da Madeira com o nome de Rutherford & Grant. James Price, sócio desta empresa quando tinha 12 anos foi aprendiz de Rutherford & Grant, adquirindo conhecimentos e experiência de como trabalhar no comércio Madeirense. Os seus filhos e netos seguiram as pegadas do pai e tornaram o Miles Madeira na marca mais respeitada e conhecida de Vinho Madeira da altura.
Hoje em dia, continua a ser sinónimo de excelência, este vinho madeira tornou-se no mais conhecido e respeitado no mundo.

CASTA

A variedade de Tinta Negra é originária do sul de Espanha e foi introduzida na ilha da Madeira durante o século XVII. Foi usado numa larga escala, em 1872, depois de uma praga chamada "Phylloxera" esta variedade teve um grande aumento na plantação, e tornou-se a casta mais importante da região. Esta variedade tinta é plantada exclusivamente num sistema "latada" colocada numa estrutura que fica a cerca de 2 metros / 6 pés do chão, de maneira a maximizar a caixa de arejamento por baixo das vinhas. Podemos encontrar as suas plantações nos terrenos íngremes da costa sul da ilha, nomeadamente no Estreito de Câmara de Lobos (altitude: 200-600 metros | 656 – 1968 pés) e no norte da ilha, em São Vicente (Altitude: 100-400 metros | 328 – 1312 pés).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O 5 Anos Meio Seco da Miles passou por uma fermentação sem as películas, com leveduras naturais, a temperaturas entre os 24 ºC e os 26 ºC, em cubas de inox com temperatura controlada. Após cerca de 4 dias, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), parando assim a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.
O Miles 5 Anos Meio Seco é envelhecido durante 5 anos em cascos de carvalho americano segundo o processo tradicional de 'Canteiro'. Isto inclui um delicado aquecimento do vinho no sótão dos armazéns no Funchal. Ao longo dos anos o vinho vai sendo transferido dos pisos superiores aos pisos intermédios, e eventualmente para o piso ao nível do chão onde é mais fresco. Após esta 'estufagem gradual' o vinho é filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.
Açúcar Residual 70 g/l.
Acidez Total: 6 g/l.
PH: 3,35
Notas de Prova: Límpido, cor topaz com nuances douradas. Bouquet característico e complexo de frutos secos, madeira e especiarias. Meio seco, concentrado e fresco. Acidez equilibrada e um longo final de boca.

CONSUMO

Observações: O 5 Anos Meio Seco da Miles foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta em boas condições durante vários meses após ser aberto.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Miles 5 Anos Finest Meio Seco 750 ml	6	8,04	242 x 162 x 308 mm