

# MILES MADEIRA WINE 15 ANOS : TINTA NEGRA MEIO DOCE

## 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).

# ANO DE ENGARRAFAMENTO

2018

# VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O Miles 15 Anos Meio Doce passa por um processo de envelhecimento em cascos de carvalho (método de "canteiro"), nos quentes sótãos do armazém, onde envelhece vários anos. Este processo, conhecido como "estufagem gradual" transmite ao vinho aromas e sabores únicos e dá-lhe uma grande longevidade. Após este aquecimento suave e natural, o vinho é envelhecido em armazéns mais frescos até ser engarrafado.

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol. Açúcar Residual 95 g/l. Acidez Total: 6,5 g/l.

PH: 3,45

Notas de Prova: Este vinho, Madeira Meio Doce, mostra uma grande complexidade e intensidade. Fumado e rico, com nuances de especiarias e frutos secos e um prolongado fim de boca.

8,08