

H.M.BORGES

SINCE
DESDE 1877 MADEIRA



ESPECIFICAÇÕES DO VÍNHO

Álcool: 20.0% Vol
Acidez Total: 6.75 g/l
Açúcar Total: 78.0 g/l
Baumé: 2.2
pH: 3.11

ENÓLOGO
IVO COUTO

O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição vertical.

TINTA NEGRA 2013 - COLHEITA (M. SECO)

H.M.BORGES FOI FUNDADA EM 1877 POR HENRIQUE MENEZES BORGES, QUE DEDICOU TODA A SUA VIDA À PROCURA DE UMA SELEÇÃO DE VINHOS PRODUZIDOS NA ILHA DA MADEIRA, COM O INTUITO DE PROCEDER AO SEU ENVELHECIMENTO. É ATUALMENTE GERIDA PELA QUARTA GERAÇÃO DA SUA FAMÍLIA, ATRAVÉS DAS SUAS BISNETAS HELENA E ISABEL BORGES.

VÍNHO

Este vinho de colheita de um só ano (2013) e engarrafado em 2022, é produzido com a casta Tinta Negra, colhida na zona do Estreito de Câmara de Lobos, de solo vulcânico e basáltico, de textura argilosa, ácido e rico em matéria orgânica. Um clima subtropical ameno, verões quentes e invernos temperados. Grande proximidade entre as vinhas e o mar, o que confere aos vinhos uma acidez perfeita.

NOTAS DE PROVA

O Vinho Madeira de Colheita Tinta Negra | Meio Seco tem uma cor âmbar brilhante. No aroma revela uma mistura de delicadeza no início e de brutalidade no final da prova. Para isto concorrem notas iniciais de caril que se transformam em finais de noz-moscada, amêndoa torrada, iodo e frutos secos. Na boca é apresentado como um vinho com um gosto harmonioso, suave, persistente e de excelente equilíbrio entre a acidez e os taninos.

VINIFICAÇÃO

Bica aberta. Uvas desengaçadas e prensadas com controlo da fermentação e temperatura. Fortificação com adição de álcool neutro, de origem vinica, a 96% Vol.

ENVELHECIMENTO

Em cascos de carvalho americano nos primeiros cinco anos e carvalho francês nos seguintes, no tradicional processo de canteiro até ao engarrafamento.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Deverá ser conservado na vertical e após a sua abertura, o vinho permanecerá por vários meses em boas condições. Pode ser apreciado por si só como um excelente aperitivo. Deve ser servido a uma temperatura entre os 15°C e os 16°C.

PRÊMIO(S):



GOLD MEDAL MUNDUS VINI 2022