



# MILES MADEIRA WINE



## MILES 5 YEAR OLD BUAL

### FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

#### CASTAS

Bual

#### VINHEDOS

São utilizadas diversas vinhas de qualidade na zona de Campanário e Calheta, numa altitude entre 100 e 300 metros.

#### VINIFICAÇÃO

Miles Bual 5 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura entre 18 e 21°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 3 dias, a fortificação é efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.

#### ENVELHECIMENTO

O Miles Bual 5 anos 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 filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

#### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.35 Açúcar Residual: 90.0 g/l Acidez Total: 5.5 g/l ácido tartárico

#### SERVIR E GUARDAR

O 5 anos Bual da Miles é filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É um delicioso acompanhamento de sobremesas, particularmente fruta, bolos, chocolates e queijos fortes. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

#### NOTAS DE PROVA

Cor: limpo, âmbar, com reflexos dourados.  
Nariz: característico de Vinho da Madeira, com bouquet de frutos secos, baunilha, madeira e notas de toffee.  
Palato: meio seco, macio, com um perfeito equilíbrio entre a doçura e acidez cítrica. Final de boca longo e opulento.

#### GRAPE VARIETIES

Bual

#### VINEYARDS

Various quality vineyards at Campanário and Calheta. at altitudes between 100 and 300m.

#### VINIFICATION

Miles 5 year old Bual underwent fermentation off the skins with natural yeast at between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 3 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

#### MATURATION

Miles 5 year old Bual was aged in American oak casks in the traditional 'Canteiro' system. This comprises of the gentle heating of the wine in the lofts of the lodges in Funchal. Over the years the wine is transferred from the top floors to the middle floors and eventually to the ground floor where it is cooler. After this gradual 'estufagem' the wine underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

#### SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.35 Residual Sugar: 90.0 g/l Total Acidity: 5.5 g/l tartaric acid

#### SERVING & CELLARAGE

Miles 5 year old Bual is fined and does not require decanting. It is excellent as an after dinner drink and also very good with fruit, chocolate, cakes and hard cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

#### TASTING NOTES

Colour and Appearance: clear, amber colour, with a golden rim.  
Nose: characteristic Madeira bouquet of dried fruits, vanilla, wood and a hint of toffee.  
Palate: medium sweet and smooth with the perfect balance of richness and citrus acidity. Long and luscious finish.