



MILES MADEIRA WINE

CASTAS

Tinta Negra Mole

VINIFICAÇÃO

O Miles Seco passou por uma fermentação sem as películas, com leveduras naturais, a temperaturas entre os 24°C e os 26°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Após cerca de 5 dias, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), parando assim a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

ENVELHECIMENTO

O Miles Seco foi transferido para tanques estufa, onde foi submetido a um processo cíclico de aquecimento e arrefecimento, com temperaturas entre os 45°C e os 50°C, durante três meses. Concluída a estufagem, o vinho esteve três anos a maturar em cascos de carvalho americano. Depois foi filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.35 Açúcar Residual: 30.0 g/l Acidez Total: 6 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Miles Seco foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É excelente como aperitivo, mas também acompanha entradas, pratos de peixe e cozinha indiana. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

NOTAS DE PROVA

Cor topaz com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, de frutos secos e notas de madeira. Leve e refrescante com notas de citrinos e fruta madura. Final de boca seco e fresco.

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra Mole

VINIFICATION

Miles Dry underwent fermentation off the skins with natural yeast at between 24°C - 26°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 5 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Miles Dry was transferred to 'estufa' tanks where the wine underwent a cyclic heating and cooling process between 45°C and 50°C over a period of 3 months. After 'estufagem' the wine was aged for three years in American oak casks and then underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.35 Residual Sugar: 30.0 g/l Total Acidity: 6 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Miles Dry is fined and does not require decanting. It is excellent as an aperitif but is also exceedingly good with starters, fish dishes and Indian cuisine. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

TASTING NOTES

Pale topaz colour with golden highlights. Characteristic bouquet of Madeira, light and fresh dried fruits flavours and notes of citrus. Dry and fresh flavours of mellow fruit in balance with a firm citrus backbone and a fine finish.



MILES FINEST DRY

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET