



MILES MADEIRA WINE

CASTAS

Tinta Negra Mole

VINIFICAÇÃO

O Miles Meio Doce passou por uma fermentação das películas com leveduras naturais, a temperaturas entre os 24°C e os 26°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Após cerca de 3 dias, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), assim parando a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

ENVELHECIMENTO

O Miles Meio Doce 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: 3.4 Açúcar Residual: 95.0 g/l Acidez Total: 6 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Miles Meio Doce foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É um excelente acompanhamento para sobremesas, especialmente fruta, bolos, chocolate, pasteis e queijos cremosos. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, com frutos secos, madeira e toffee. Meio doce e macio. Bom equilíbrio entre a acidez e a fruta.

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra Mole

VINIFICATION

Miles Medium Rich underwent fermentation on the skins with natural yeast at between 24°C - 26°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 Medium Rich 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 3 years in American oak casks and then underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.4 Residual Sugar: 95.0 g/l Total Acidity: 6 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Miles Medium Rich is fined and does not require decanting. It is a superb accompaniment to dessert dishes, especially fruit, cakes, milk chocolate or custard puddings and soft cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

TASTING NOTES

Amber colour with golden highlights. Characteristic Madeira bouquet of dried fruits, toffee and wood. Medium sweet and smooth, with the fruit in good balance with a citrus backbone.



MILES FINEST MEDIUM RICH

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET