



# MILES MADEIRA WINE



## MILES RAINWATER MEDIUM DRY

### FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

#### CASTAS

Tinta Negra Mole

#### VINIFICAÇÃO

O Rainwater da Miles 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 4 dias, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), parando assim a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

#### ENVELHECIMENTO

O Rainwater da Miles foi transferido para tanques estufa, onde foi submetido a um processo cíclico de aquecimento e arrefecimento, com temperaturas entre os 40°C e os 45°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: 18% Vol pH: 3.4 Açúcar Residual: 70.0 g/l Acidez Total: 6 g/l ácido tartárico

#### SERVIR E GUARDAR

O Rainwater da Miles foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. 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, casca de laranja e notas de madeira. No palato é meio seco, complementado por uma atraente frescura de citrinos e um longo e opulento final de boca.

#### GRAPE VARIETIES

Tinta Negra Mole

#### VINIFICATION

Miles Rainwater underwent fermentation off the skins with natural yeast at between 24°C - 26°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 4 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

#### MATURATION

Miles Rainwater was transferred to 'estufa' tanks where the wine underwent a cyclic heating and cooling process between 40°C and 45°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: 18% ABV pH: 3.4 Residual Sugar: 70.0 g/l Total Acidity: 6 g/l tartaric acid

#### SERVING & CELLARAGE

Miles Rainwater is fined and does not require decanting. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

#### TASTING NOTES

Topaz colour with golden reflections. Characteristic Madeira bouquet of dried fruits, orange peels and notes of wood. Medium dry at first, followed by an attractive freshness of citrus flavours, with a long, luxurious finish.