



# MILES MADEIRA WINE

## CASTAS

Tinta Negra Mole

## VINIFICAÇÃO

O Madeira Doce da Miles passou por uma fermentação na presença 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 48 horas, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), parando assim a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

## ENVELHECIMENTO

O Madeira Doce da Miles 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: 3.45 Açúcar Residual: 120 g/l Acidez Total: 5.5 g/l ácido tartárico

## SERVIR E GUARDAR

O Madeira Doce da Miles foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. Acompanha bem sobremesas, particularmente frutas secas, bolos, sobremesas de chocolate e queijos cremosos. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

## NOTAS DE PROVA

Cor castanha intensa com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, com frutos secos, madeira e toffee. Doce e macio na boca, com notas de chocolate e amadeiradas.

## GRAPE VARIETIES

Tinta Negra Mole

## VINIFICATION

Miles Rich underwent fermentation on the skins with natural yeast at between 24°C - 26°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 48 hours, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

## MATURATION

Miles 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 three years in American oak casks and then underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

## SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.45 Residual Sugar: 120 g/l Total Acidity: 5.5 g/l tartaric acid

## SERVING & CELLARAGE

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

## TASTING NOTES

Dark chestnut colour with golden highlights. Characteristic Madeira bouquet of dried fruits, wood and toffee. Sweet and smooth in the mouth with notes of oak and chocolate.



## MILES FINEST RICH

FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL SHEET