

# MILES MADEIRA WINE



## Miles Madeira

Henry P. Miles, em 1878, funda esta prestigiada casa de vinho Madeira, tendo-se mantido uma empresa familiar até aos nossos dias. Com o decorrer dos anos tornou-se especialista da casta Tinta Negra, reconhecida por ser muito versátil e vigorosa, que produz vinho com uma estrutura e complexidade inigualável.

*This prestigious Madeira wine house was founded by Henry P. Miles in 1878, having remained a family business until this day.*

*Over the years this brand has become a specialist in the Tinta Negra variety, recognized for being very versatile and vigorous, which produces wine with an unparalleled structure and complexity.*

## Tinta Negra 2000 DOCE · RICH

### NOTAS DE PROVA

Cor . Mogno com nuance dourada, cristalino brilhante

Aroma . *Bouquet* intenso, muito característico, com notas de frutos secos e especiarias exóticas.

Boca . Rico, concentrado, macio deixando um fim de boca longo com notas de especiaria e melão de cana de açúcar.

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA TINTA NEGRA . Vale de Câmara de Lobos e Estreito, na costa Sul e Vale de São Vicente na costa Norte.

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Latada ou pérgola.

ANO DE VINDIMA . 2000.

MÉTODO DE VINDIMA . Manual, com seleção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

MATURAÇÃO / ENVELHECIMENTO . Sistema de canteiro, em cascos de 650 L (pipas canteiras) à temperatura ambiente até ao mês do engarrafamento.

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA . Ilha da Madeira (Portugal). Situada no Oceano Atlântico a cerca de 900 km da costa portuguesa e a 600 km de África.

TIPO DE SOLO . Diversas misturas de solos de natureza vulcânica, derivados principalmente de basalto, traquitos, tufa, escórias e conglomerados.

CLIMA . Temperado com características oceânicas, verificando-se uma variação de temperatura, humidade e pluviosidade, consoante a altitude.

### TASTING NOTES

COLOUR . *Mahogany with golden nuance, brilliant crystalline.*

AROMA . *Intense bouquet, very characteristic, with notes of dried fruits and exotic spices.*

MOUTH . *Rich, concentrated, soft in the mouth, leaving a long finish with notes of spice and sugar cane molasses.*

MAIN TINTA NEGRA VINEYARD AREAS . *Vale de Câmara de Lobos e Estreito, South coast & Vale de São Vicente on the North coast.*

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . *Trellis or pergola.*

HARVEST YEAR . 2000.

HARVEST METHOD . *Manual, with qualitative selection, during several periods according to the state of maturation.*

MATURATION / AGING . *In a "canteiro" system, in 650 L casks at room temperature until the month of bottling.*

GEOGRAPHIC LOCATION . *Madeira Island (Portugal). Located in the Atlantic Ocean about 900 km from the Portuguese coast and 600 km from Africa.*

SOIL TYPE . *Different types of soils of volcanic nature, derived mainly from basalt, trachytes, tufa, slag and conglomerates.*

CLIMATE . *Temperate with oceanic characteristics, verifying a variation of the temperature, humidity and rainfall, depending on the altitude.*

Álcool Alcohol	/ 20% vol.	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1040 g/L	Acidez total Total acidity	/ 8,9 g/L
Acidez volátil Volatil Acidity	/ 0,65 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/ 138 g/L	pH	/ 3,35
				Bé	/ 6,1
Ano de engarrafamento Bottling year	/ 2022	Número de garrafas Bottle number	/ N.º	75cL 1 123	150cL 29
				300cL 26	18cL 2
Enólogo da vindima Harvest Winemaker	/ Francisco Albuquerque	Enólogo no engarrafamento Bottling Winemaker	/	Francisco Albuquerque	

Armazenamento · Cellarage  
Guardar num local fresco e seco, a temperatura constante (idealmente até 16°C), ao abrigo da luz e na posição vertical.  
Stored upright in a dark, fresh and dry room with constant temperature, ideally no higher than 16°C.

Serviço · Serving  
Uma vez engarrafados, e ao fim de alguns anos de estágio em garrafa, os vinhos podem criar depósito natural, pelo que recomendamos a sua decantação.  
Decanting will help remove any deposit that may have occurred in bottle over time.