

MILES MADEIRA WINE



Tinta Negra 1999 DOCE · RICH

As uvas deste vinho foram colhidas à mão, no Jardim da Serra, em Câmara de Lobos, no centro sul da ilha da Madeira. Esta zona da ilha tem um tipo de solo Cambissolo, espesso, textura fina, teor médio de matéria orgânica, que representa 11% dos solos da Madeira até 700 metros de altitude. As vinhas sofrem forte influência do vento Atlântico, e temperaturas mais baixas características destas altitudes de montanha.

O vinho envelheceu mais de 20 anos, em barris de carvalho no método chamado de "Canteiro", nos armazéns da Madeira Wine Company, no Funchal e Caniçal.

1999 produziu uma vindima de excelência, num ano com as quatro estações muito bem definidas, permitindo um vinho espetacular e com muita personalidade.

Somente produzimos 1354 garrafas.

The grapes were harvested by hand, in Jardim da Serra, in the south of Madeira. This area of the island has a Cambisol type of soil, thick, with fine texture, medium organic matter content, which represents 11% of Madeira's soils up to 700 meters of altitude. The vines are influenced by the Atlantic winds and the lower temperatures characteristic of these mountain altitudes.

The wine was aged for more than 20 years, in very old oak barrels in the method called "Canteiro", in the warehouses of the Madeira Wine Company in Funchal and then later in Caniçal.

1999 produced an excellent harvest, in a year in which the four seasons were very well defined, creating a spectacular wine loaded with personality.

Only 1354 bottles were bottled.

Notas de prova · Tasting notes

Límpido brilhante, escuro, com nuance dourada. Bouquet característico e complexo com notas balsâmicas, confeitoria, frutos secos, frutas cristalizadas tipo ameixa preta, madeiras exóticas e algum fumado. Na boca é doce e suave, rico, com fim de boca longo, deixando notas abaunilhadas, especiarias exóticas.

Clear, bright and dark, with golden nuance. Characteristic complex bouquet with notes of balsam, jam, nuts, crystallised fruits like black plum, exotic woods and some smokiness. In the mouth it is sweet and smooth, rich, with a long finish, leaving notes of vanilla and exotic spices.

Wine Enthusiast 2021

94/100

Álcool Alcohol	/ 20%vol	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1039,4 g/L	Acidez total Total acidity	/ 8,73g/L
Acidez volátil Volatil Acidity	/ 0,66 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/ 130	pH	/ 3,27
Ano de engarrafamento Bottling year	/ 2021	Número de garrafas Bottle number	/ N.º 1317 19 16 2	75cL	150cL 300cL 1800cL
Enólogo da vindima Harvest Winemaker	/ Francisco Albuquerque	Enólogo do 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.

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.