



MILES MADEIRA WINE

3 ANOS · FINEST MEIO DOCE

Características

MILES MADEIRA

A empresa que conhecemos atualmente como **Miles Madeira** foi fundada em 1814 na ilha da Madeira com o nome de Rutherford & Grant. James Price, sócio desta empresa quando tinha 12 anos foi aprendiz de Rutherford & Grant, adquirindo conhecimentos e experiência de como trabalhar no comércio Madeirense. Os seus filhos e netos seguiram as pegadas do pai e tornaram o Miles Madeira na marca mais respeitada e conhecida de Vinho Madeira da altura.

Hoje em dia, continua a ser sinónimo de excelência, este vinho madeira tornou-se no mais conhecido e respeitado no mundo.

CASTA

A variedade de Tinta Negra é originária do sul de Espanha e foi introduzida na ilha da Madeira durante o século XVII. Foi usado numa larga escala, em 1872, depois de uma praga chamada "Phylloxera" esta variedade teve um grande aumento na plantação, e tornou-se a casta mais importante da região. Esta variedade tinta é plantada exclusivamente num sistema "latada" colocada numa estrutura que fica a cerca de 2 metros / 6 pés do chão, de maneira a maximizar a caixa de arejamento por baixo das vinhas. Podemos encontrar as suas plantações nos terrenos íngremes da costa sul da ilha, nomeadamente no Estreito de Câmara de Lobos (altitude: 200-600 metros | 656 – 1968 pés) e no norte da ilha, em São Vicente (Altitude: 100-400 metros | 328 – 1312 pés).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

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.

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.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19% vol.

Açúcar Residual 95 g/l.

Acidez Total: 6 g/l.

PH: 3,4

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.

CONSUMO

Acompanhamento: É um excelente acompanhamento para sobremesas, especialmente fruta, bolos, chocolate, pasteis e queijos cremosos.

Observações: O Miles Meio Doce 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.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Miles 3 Anos Finest Meio Doce 750 ml

6

8,08

242 x 162 x 308 mm