

H.M.BORGES

SINCE
DESDE 1877 MADEIRA



TINTA NEGRA 1998 - FRASQUEIRA (M. SECO)

H.M.BORGES FOI FUNDADA EM 1877 POR HENRIQUE MENEZES BORGES, QUE DEDICOU TODA A SUA VIDA À PROCURA DE UMA SELEÇÃO DE VINHOS PRODUZIDOS NA ILHA DA MADEIRA, COM O INTUITO DE PROCEDER AO SEU ENVELHECIMENTO. É ATUALMENTE GERIDA PELA QUARTA GERAÇÃO DA SUA FAMÍLIA, ATRAVÉS DAS SUAS BISNETAS HELENA E ISABEL BORGES.

VÍNH0

Este vinho de colheita de um só ano (1998) e engarrafado em 2024, é produzido com a casta Tinta Negra, colhida na zona do Estreito de Câmara de Lobos, de solo vulcânico e basáltico, de textura argilosa, ácido e rico em matéria orgânica. Um clima subtropical ameno, verões quentes e invernos temperados. Grande proximidade entre as vinhas e o mar, o que confere aos vinhos uma acidez perfeita.

NOTAS DE PROVÁ

O Vinho Madeira Frasqueira Meio Seco tem uma cor âmbar, brilhante com reflexos amarelo-alaranjados. No nariz são predominantes os aromas exóticos e complexos de madeira, caramelo de fruta e amêndoa torrada. Notas de iodo, especiaria, tabaco e frutos secos. No paladar trata-se de um vinho meio seco, limpo, elegante, harmonioso e extremamente complexo. Notas de mel e especiaria. Acidez e corpo bem conjugado com a doçura e taninos, com um final de boca longo e persistente.

VÍNIFICAÇÃO

Bica aberta. Uvas desengaçadas e prensadas com controlo da fermentação e temperatura. Fortificação com adição de álcool neutro, de origem vínica, a 96% Vol.

ENVELHECIMENTO

Em cascos de carvalho francês no tradicional processo de canteiro até ao engarrafamento.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Deverá ser conservado na vertical e após a sua abertura, o vinho permanecerá por vários meses em boas condições. Os frasqueiras podem criar depósito natural, pelo que recomendamos a sua decantação. Pode ser apreciado simples, como um aperitivo de excelência.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20.0% Vol
Acidez Total: 9.82 g/l
Açúcar Total: 70.8g/l
Baumé: 2.2
pH: 3.24

ENÓLOGO
IVO COUTO

ESPECIFICAÇÕES COMERCIAIS

Ano Colheita: 1998
Ano de Engarrafamento: 2024
Lote: L4172
Código de Barras: 5601629143205
Total de Garrafas: 600 - 75cl
290 - 37.50cl

ESPECIFICAÇÕES DE ARMAZENAGEM

Armazenagem ao abrigo da luz,
verticalmente, com substituição
de rolha de 20 em 20 anos.

O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição vertical.

WWW.HMBORGES.COM

H.M.BORGES

SINCE DESDE 1877 MADEIRA



TINTA NEGRA 1998 - FRASQUEIRA (M. DRY)

H.M.BORGES WAS FOUNDED IN 1877 BY HENRIQUE MENEZES BORGES, WHO DEVOTED HIS ENTIRE LIFE TO SEARCHING FOR A SELECTION OF WINES PRODUCED ON THE ISLAND OF MADEIRA, FOR AGEING WINE. IT IS CURRENTLY MANAGED BY THE FOURTH GENERATION OF HIS FAMILY, BY HIS GREAT-GRANDDAUGHTERS, HELENA AND ISABEL BORGES.

WINE

This wine, harvested from a single year (1998) and bottled in 2024, is produced with the Sercial variety, harvested in the Jardim da Serra area, from volcanic and basaltic soil, with a clayey, acidic texture and rich in organic matter. A mild subtropical climate, hot summers and temperate winters. Great proximity between the vineyards and the sea, which gives the wines a perfect acidity.

TASTING NOTES

The Madeira Frasqueira Medium Dry Wine has a bright amber color with yellow-orange reflections. On the nose, it predominantly features exotic and complex aromas of wood, fruit caramel and roasted almonds. Notes of iodine, spice, tobacco, and dried fruits are also present. On the palate, it is a medium dry wine, clean, elegant, harmonious, and extremely complex. Notes of honey and spice are evident. Its acidity and body are well balanced with sweetness and tannins, resulting in a long and persistent finish.

VINIFICATION

Destemmed and pressed grapes under strict temperature control (24°C to 26°C) in stainless steel for approximately 5 days. Fortification with the addition of neutral alcohol, of wine origin, at 96% vol.

AGING

In French oak casks, in the traditional "canteiro" process until bottling.

STORAGE AND SERVING

It should be stored upright and after opening, the wine will remain in good condition for several months. The *Frasqueiras* can create a natural deposit, so we recommend decanting it. It can be enjoyed simple, as an aperitif of excellence. It should be served at a temperature between 16°C and 18°C.

WINE SPECIFICATIONS

Alcohol: 20.0% Vol
Total Acidity: 9.82 g/l
Total Sugars: 70.8g/l
Baumé: 2.2
pH: 3.24

COMMERCIAL SPECIFICATIONS

Year of Harvest: 1998
Year of Bottling: 2024
Lot Number: L4172
Bar Code: 5601629143205
Number of Bottles: 600 - 75cl
290 - 37.50cl

STORAGE SPECIFICITIES

Stored upright in a dark, fresh and dry room with constant temperature, ideally no higher than 16°C and replace cork every 20 years

WINEMAKER
IVO COUTO

The wine must be stored in a cool, dry place, protected from light and temperature fluctuations, and the bottle must remain in an upright position.

WWW.HMBORGES.COM