

# H.M.BORGES

SINCE DESDE 1877 MADEIRA



## MALVASIA 30 ANOS

**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.

### VÍNHO

Este vinho é um "blend" com uma idade média de 30 anos, engarrafado em 2017, proveniente dos melhores e mais antigos vinhos da casta Malvasia, colhida em São Jorge, 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 PROVA

O Vinho Madeira de Colheita Malvasia | Doce tem uma cor topázio/acastanhado adquirida pelo contato com a madeira velha de carvalho, com reflexos alaranjados. Aroma intenso a madeiras exóticas, Notas de mel, tabaco, especiaria, chocolate, baunilha e amêndoa torrada. Leves notas de iodo. De sabor inebriante, envolvente, de carácter próprio da madeira do casco, copioso e complexo. Notas de frutos secos, baunilha e caril. Acidez e corpo bem estruturados e em harmonia com a doçura e taninos. Final de boca com uma grande longevidade.

### VÍNIFICAÇÃO

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

### ENVELHECIMENTO

Em cascos de carvalho francês e americano, 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. Atrativo para qualquer ocasião, especialmente no final da refeição como digestivo de excelência ou como acompanhamento de um bom charuto. Deve ser servido a uma temperatura entre os 15°C e os 16°C.

### PRÊMIO(S):



Medalha de Ouro  
Decanter  
2019

### ESPECIFICAÇÕES DO VÍNHO

Álcool: 20.0% Vol  
Acidez Total: 9.12 g/l  
Açúcar Total: 139.0 g/l  
Baumé: 5.9  
pH: 3.26

**ENÓLOGO**  
**IVO COUTO**

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.

# H.M.BORGES

SINCE DESDE 1877 MADEIRA



## MALVASIA 30 YEARS

**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 is a blend with an average age of 30 years, bottled in 2017, from the best and oldest wines of the Malvasia variety, harvested in São Jorge, from volcanic and basaltic soil, with a clayey, acidic texture and rich in matter. organic. 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

Malvasia Harvest Madeira Wine | Sweet has a topaz/brown color acquired by contact with old oak wood, with orange reflections. Intense aroma of exotic woods, notes of honey, tobacco, spice, chocolate, vanilla and toasted almonds. Light notes of iodine. With an intoxicating flavor, enveloping, with the character of the wood of the cask, copious and complex. Notes of nuts, vanilla and curry. Well-structured acidity and body in harmony with sweetness and tannins. Aftertaste with great longevity.

### 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 and American 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. Attractive for any occasion, especially at the end of the meal as an excellent digestive or as an accompaniment to a good cigar. It should be served at a temperature between 15°C and 16°C.

### WINE SPECIFICATIONS

Alcohol: 20.0% Vol  
Total Acidity: 9.1 g/l  
Total Sugars: 139.0 g/l  
Baumé: 5.9  
pH: 3.26

**WINEMAKER**  
**IVO COUTO**



Gold Medal  
Decanter  
2019

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.