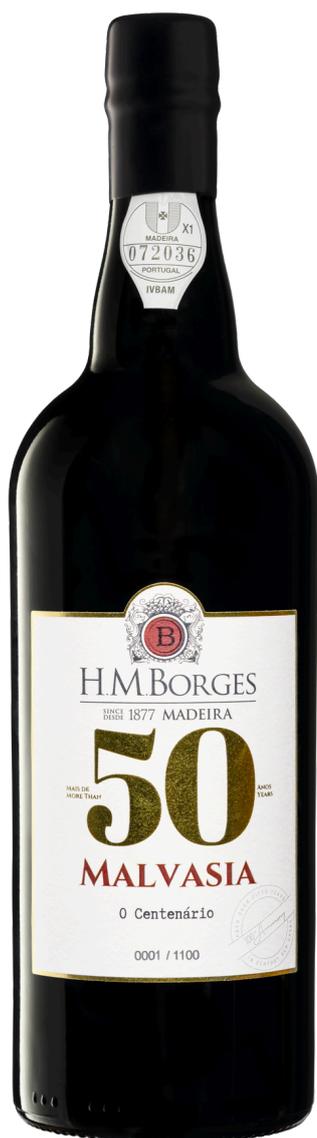


H.M.BORGES

SINCE
DESDE 1877 MADEIRA



MALVASIA +50 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.

VÍNH0

Este vinho é um "blend" com uma idade média superior a 50 anos, engarrafado em 2024, 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 Malvasia | Doce tem uma cor topázio acastanhado com reflexos alaranjados. O paladar é portador de um sabor inebriante, limpo, elegante e extremamente complexo. Acidez e corpo bem estruturado e em harmonia com a doçura e taninos. Vinho doce, muito encorpado e rico em aromas velhos de casco onde predomina a amêndoa torrada, baunilha com notas de iodo, tabaco e caramelo.

VÍNIFICAÇÃO

Vinificação de bica aberta, em pipas, com alcoolização antes do final da fermentação.

ENVELHECIMENTO

Em pipas de carvalho americano de 650 litros até ao seu engarrafamento. É um "blend" único com uma idade superior a 50 anos, proveniente dos melhores e mais antigos vinhos Malvasia que envelhecem nas nossas caves no Funchal e que ainda hoje constituem o nosso stock.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Deverá ser conservado na vertical e após a sua abertura, o vinho permanecerá por vários meses em boas condições. Os Vinhos Madeira podem criar depósito natural, pelo que recomendamos a sua decantação. É um vinho com uma grande longevidade e atraente para qualquer ocasião. Idealmente consumido no final de uma refeição, com um bom charuto ou para ocasiões especiais.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 21.0% Vol
Acidez Total: 11.17 g/l
Açúcar Total: 157.8g/l
Baumé: 6.4
pH: 3.22

ESPECIFICAÇÕES COMERCIAIS

Lote: L4187
Código de Barras: 5601629141409
Total de Garrafas: 1100 - 75cl

ESPECIFICAÇÕES DE ARMAZENAGEM

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

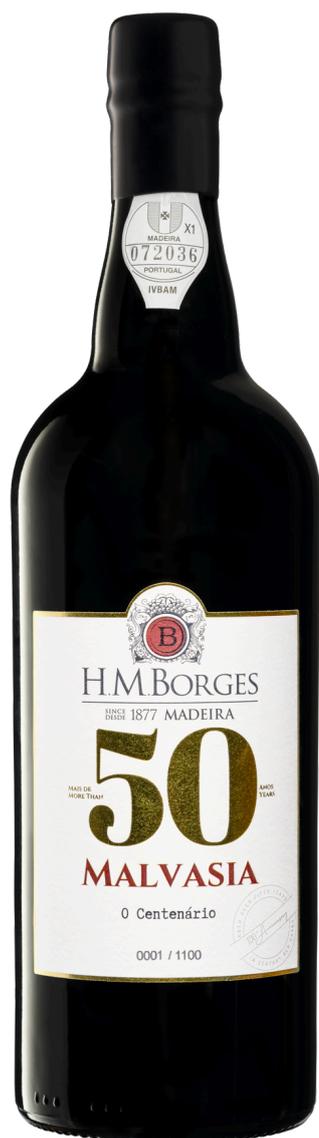
ENÓLOGO IVO COUTO

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.

WWW.HMBORGES.COM

H.M.BORGES

SINCE DESDE 1877 MADEIRA



MALVASIA +50 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 more than 50 years, bottled in 2015, 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

This Madeira Wine of Malvasia | Sweet has a topaz-brown color with orange reflections. The palate is marked by an intoxicating, clean, elegant, and extremely complex flavor. Acidity and body are well-structured and in harmony with the sweetness and tannins. It is a sweet, full-bodied wine rich in aged aromas, predominantly featuring toasted almond, vanilla with hints of iodine, tobacco, and caramel.

VINIFICATION

Open vat vinification, in casks, with fortification before the end of fermentation.

AGING

Aged in 650-liter American oak casks until bottling. It is a unique "blended" wine with an age of over 50 years, sourced from the finest and oldest Malvasia wines that mature in our cellars in Funchal and still form part of our stock today.

STORAGE AND SERVING

It should be stored upright, and after opening, the wine will remain in good condition for several months. Madeira wines may develop natural sediment, so we recommend decanting. It is a wine with great longevity and is suitable for any occasion. Ideally enjoyed at the end of a meal, with a good cigar, or for special occasions.

WINE SPECIFICATIONS

Alcohol: 21.0% Vol
Total Acidity: 11.17 g/l
Total Sugars: 157.8g/l
Baumé: 6.4
pH: 3.22

COMMERCIAL SPECIFICATIONS

Lote: L4187
Código de Barras: 5601629141409
Total de Garrafas: 1100 - 75cl

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