Tinta Negra 2015 - Colheita (Doce)

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.

Vinho

Este vinho de colheita de um só ano (2015) e engarrafado em 2023, 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 prova

O Vinho Madeira de Colheita Tinta Negra | Doce tem uma cor âmbar, brilhante com reflexos amarelo-alaranjados. Aroma intenso a madeiras exóticas onde predomina caramelo, mel, tosta e amêndoa torrada. O paladar é portador de um sabor inebriante, aveludado e persistente, de carácter próprio transmitido pela madeira do casco, copioso e complexo. Pequenas notas de iodo, tabaco, especiaria, frutos secos, chocolate e baunilha.

Vinificação

Meia curtimenta. 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 americano nos primeiros cinco anos e carvalho francês nos seguintes, 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. Gracioso e atraente para qualquer ocasião. Especial no final da refeição como digestivo. Para apreciadores de queijo é um excelente acompanhante. Deve ser servido a uma temperatura entre os 15°C e os 16°C.

Especificações do vinho

Álcool: 20.0% Vol
Acidez Total: 6.75 g/l
Açúcar Total: 125.0 g/l
Baumé: 4.8
pH: 3.34

ENÓLOGO
IVO COUTO

Prémio(s):

Medalha de Ouro
Vinhos de Portugal
2024

Medalha de Prata
Decanter
2024

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.

Tinta Negra 2015 - Single harvest (Sweet)

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 (2015) and bottled in 2023, is produced with the Tinta Negra variety, harvested in Estreito de Câmara de Lobos 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

Madeira Wine from the Tinta Negra Harvest | Sweet has a bright amber color with yellow-orange reflections. It has an intense aroma of exotic woods with a predominance of caramel, honey, toast and roasted almonds. The palate has an intoxicating, velvety and persistent flavor, with its own character transmitted by the wood of the cask, copious and complex. Slight notes of iodine, tobacco, spice, nuts, chocolate and vanilla.

Vinification

Light skin fermentation and temperature control. Fortification with the addition of neutral alcohol, of wine origin, at 96% vol.

Aging

In American oak casks for the first five years and French oak for the following years, in the traditional masonry process until bottling

Storage and Serving

It should be stored upright and after opening, the wine will remain in good condition for several months. Graceful and attractive for any occasion. Special at the end of a meal as a digestif. An excellent accompaniment for cheese lovers. It should be served at a temperature between 15°C and 16°C.

Awards:

Gold Medal
Wines Of Portugal
2024

Silver Medal
Decanter
2024

Wine Specifications

Alcohol: 20.0% Vol
Total Acidity: 6.75 g/l
Total Sugars: 125.0 g/l
Baumé: 4.8
pH: 3.34

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.