

H.M.BORGES

SINCE
DESDE 1877 MADEIRA



ESPECIFICAÇÕES DO VÍNHO

Álcool: 20.0% Vol
Acidez Total: 6.75 g/l
Açúcar Total: 78.0 g/l
Baumé: 2.2
pH: 3.11

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.

TINTA NEGRA 2013 - COLHEITA (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.

VÍNHO

Este vinho de colheita de um só ano (2013) e engarrafado em 2022, 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 | Meio Seco tem uma cor âmbar brilhante. No aroma revela uma mistura de delicadeza no início e de brutalidade no final da prova. Para isto concorrem notas iniciais de caril que se transformam em finais de noz-moscada, amêndoa torrada, iodo e frutos secos. Na boca é apresentado como um vinho com um gosto harmonioso, suave, persistente e de excelente equilíbrio entre a acidez e os taninos.

VINIFICAÇÃO

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 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. Pode ser apreciado por si só como um excelente aperitivo. Deve ser servido a uma temperatura entre os 15°C e os 16°C.

PRÊMIO(S):



Medalha de Ouro
Mundus Vini
2022

H.M.BORGES

SINCE DESDE 1877 MADEIRA



WINE SPECIFICATIONS

Alcohol: 20.0% Vol
Total Acidity: 6.75 g/l
Total Sugars: 78.0 g/l
Baumé: 2.2
pH: 3.11

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.

TINTA NEGRA 2013 - SINGLE HARVEST (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 (2013) and bottled in 2022, 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 | Medium Dry has a bright amber color. The aroma reveals a mixture of delicacy at the beginning and brutality at the end of the tasting. For this, initial notes of curry contribute to the final notes of nutmeg, toasted almonds, iodine and nuts. In the mouth it is presented as a wine with a harmonious, smooth, persistent taste and excellent balance between acidity and tannins.

VINIFICATION

Destemmed and pressed grapes under strict temperature control (24°C to 26°C) in stainless steel. 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. It can be enjoyed on its own as an excellent aperitif. It should be served at a temperature between 15°C and 16°C.

AWARDS:



Gold Medal
Mundus Vini
2022