

H.M.BORGES

SINCE
DESDE 1877 MADEIRA



TINTA NEGRA 2016 - COLHEITA (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 (2016) e engarrafado em 2025, é produzido com a casta Tinta Negra, colhida na zona do Estreito de Câmara de Lobos, a uma altitude entre 450 e 500 metros. 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 | Seco é exuberante, e tem uma cor âmbar brilhante com reflexos amarelo-alaranjados. Aroma a madeiras exóticas onde predomina o mel, tostas e amêndoa torrada. O paladar é portador de um sabor aveludado e persistente, de carácter muito próprio, copioso e complexo. Algumas notas de iodo, especiaria, frutos secos e baunilha.

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 francês, no tradicional processo de canteiro até ao engarrafamento.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Deverá ser conservado sempre na vertical. Após a sua abertura o vinho permanecerá em boas condições por longos períodos de tempo. Gracioso e atraente para qualquer ocasião, poderá constituir um excelente aperitivo. Deve ser servido a uma temperatura entre 15 e 16 graus celsius.

ESPECIFICAÇÕES DO VÍNHO

Álcool: 20.0% Vol
Acidez Total: 7.50 g/l
Açúcar Total: 56.3 g/l
Baumé: 1.4
pH: 3.20

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



TINTA NEGRA 2016 - SINGLE HARVEST (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 (2016) and bottled in 2025, 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 | Dry is exuberant, showcasing a brilliant amber hue with yellow-orange reflections. Its bouquet reveals exotic wood aromas, dominated by honey, toasted notes, and roasted almonds. On the palate, it offers a velvety and persistent flavour, marked by a distinctive character — generous and complex. Subtle hints of iodine, spice, dried fruits, and vanilla emerge gracefully.

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 French oak for the following years, in the traditional masonry process until bottling

STORAGE AND SERVING

It should always be stored in an upright position. Once opened, the wine will remain in good condition for extended periods of time. Graceful and appealing for any occasion, it can make an excellent aperitif. It should be served at a temperature between 15 and 16 degrees Celsius.

WINE SPECIFICATIONS

Alcohol: 20.0% Vol
Total Acidity: 7.50 g/l
Total Sugars: 56.3 g/l
Baumé: 1.4
pH: 3.20

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.