

H.M.BORGES

SINCE
DESDE 1877 MADEIRA



20 ANOS VERDELHO - RESERVA ESPECIAL

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 lote com uma idade média de 20 anos é feito com a casta Verdelho, colhida da zona da Ribeira da Janela, 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 20 Anos Verdelho | Meio Seco tem uma cor âmbar com nuances douradas e reflexos alaranjados. O aroma cítrico e com um bouquet de madeira intenso e complexo, etéreo, com notas de iodo, frutos secos e especiarias. Meio seco de acidez e corpo bem estruturados, com doçura equilibrada e taninos firmes. Notas de mel, tosta, frutos secos e alguma especiaria.

VÍNIFICAÇÃO

Em bica aberta, uvas desengaçadas e prensadas. Controlo de fermentação e temperatura. Fortificação com adição de álcool neutro, de origem vínica, 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. Pode ser apreciado simples, como aperitivo, a acompanhar uma sopa requintada, uma entrada agridoce ou de frutos tropicais frescos. Deve ser servido a uma temperatura entre os 15°C e os 16°C.

ESPECIFICAÇÕES DO VÍNHO

Álcool: 20.0% Vol
Acidez Total: 9.0 g/l
Açúcar Total: 77.0g/l
Baumé: 2.0
pH: 3.16

ENÓLOGO
IVO COUTO

ESPECIFICAÇÕES COMERCIAIS

Tamanhos disponíveis de Garrafas: 2000 - 75cl
750 - 37,5cl

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



20 YEARS VERDELHO - SPECIAL RESERVE

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 blended wine with an average age of 20 years is made with the Verdelho variety, harvested from the Ribeira da Janela 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

The 20 Year Old Madeira Wine Verdelho | Medium Dry has an amber color with golden nuances and orange reflections. The citrus aroma and an intense and complex wood bouquet, ethereal, with notes of iodine, nuts and spices. Medium dry with well-structured acidity and body, with balanced sweetness and firm tannins. Notes of honey, toast, nuts and some spice.

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. It can be enjoyed on its own, as an aperitif, with an exquisite soup, a sweet and sour starter or with fresh tropical fruits. It should be served at a temperature between 15°C and 16°C.

WINE SPECIFICATIONS

Alcohol: 20.0% Vol
Total Acidity: 9.0 g/l
Total Sugars: 77.0g/l
Baumé: 2.0
pH: 3.16

WINEMAKER
IVO COUTO

COMMERCIAL SPECIFICATIONS

Available Bottle Sizes: **2000 - 75cl**
750 - 37,5cl

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.