

# H.M.BORGES

SINCE  
DESDE 1877 MADEIRA



## ESPECIFICAÇÕES DO VÍNH0

Álcool: 20.0% Vol  
Acidez Total: 7.5 g/l  
Açúcar Total: 87.3 g/l  
Baumé: 3.0  
pH: 3.4

ENÓLOGO  
IVO COUTO

## BOAL 2005 - COLHEITA

**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 de colheita de um só ano (2005) e engarrafado em 2018, é produzido com a casta Boal, colhida na zona do Campanário - Ribeira Brava, 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 Boal | Meio Doce tem uma cor âmbar brilhante com nuances amarelo-acastanhadas. Aromas exóticos e complexos que evoluem por via oxidativa do amadurecimento em madeira, tais como caramelo e amêndoa torrada. Algumas notas de iodo, figos secos, chá, tabaco e especiarias. Palato meio doce, limpo, de estilo subtil, harmonioso e complexo. Acidez e corpo equilibradamente estruturado e de harmonia com a doçura e taninos, que lhe garantem, com certeza, uma média/longa longevidade na boca.

### VÍNIFICAÇÃO

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 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. A decantação ajudará a remover qualquer depósito que possa ocorrer na garrafa ao longo do tempo. Trata-se de um vinho para qualquer ocasião. Pode ser combinado com algumas sobremesas ricas ou queijos salgados. Deve ser servido a uma temperatura entre os 15°C e os 16°C.

### PRÊMIO(S):



International  
Wine & Spirit  
Competition  
2019

# H.M.BORGES

SINCE DESDE 1877 MADEIRA



## BOAL 2005 - SINGLE HARVEST

**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 (2005) and bottled in 2018, is produced with the Boal variety, harvested in Campanário - Ribeira Brava 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 Boal Harvest | Medium Sweet has a bright amber color with brownish-yellow nuances. Exotic and complex aromas that evolve through the oxidative process of aging in wood, such as caramel and toasted almonds. Some notes of iodine, dried figs, tea, tobacco and spices. Medium sweet palate, clean, with a subtle, harmonious and complex style. Acidity and well-structured body, in harmony with the sweetness and tannins, which certainly guarantee a medium/long longevity in the mouth.

### 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. Decanting will help remove any deposits that may occur in the bottle over time. This is a wine for any occasion. It can be paired with some rich desserts or savory cheeses. It should be served at a temperature between 15°C and 16°C.

### AWARDS:



International  
Wine & Spirit  
Competition  
2019

## WINE SPECIFICATIONS

Alcohol: 20.0% Vol  
Total Acidity: 7.5 g/l  
Total Sugars: 87.3 g/l  
Baumé: 3.0  
pH: 3.4

WINEMAKER  
IVO COUTO