



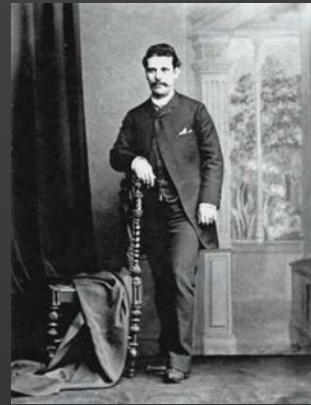
H.M. BORGES

SINCE
DESDE 1877 MADEIRA

H.M. Borges

Storia e caratteristiche

H.M.Borges, Sucrs. Lda. A Madeira, nel 1877, venne fondata da Henrique Menezes Borges l'azienda vinicola che ancora oggi porta il suo nome e che è diventata nel tempo una delle realtà di riferimento nel campo dei Madeira di qualità, attraversando quattro generazioni.



Henrique Menezes Borges



La Società ha sede in un emblematico palazzo in stile coloniale dove si concentra tutta l'attività: produzione, invecchiamento, imbottigliamento e sala per degustazioni.

La società, di medie dimensioni (2.500 ettolitri di produzione annua), è condotta da due cugine, Isabel ed Helena Borges.



Isabel Borges

Helena Borges

Il lavoro si traduce in una ricerca dell'eccellenza, vini estremamente bilanciati da nobili uve, dai più giovani ai più invecchiati, Sercial, Verdelho, Malvasia e Boal, invecchiati in botte di rovere americana.

La H.M. Borges è presente con i suoi prodotti nei più grandi Paesi dell'Unione Europea, negli Stati Uniti e in Giappone.



3 ANNI

Vini "Tinta Negra" da diverse vendemmie, con una media di 3 anni, invecchiati, in parte col processo "Estufagem, Armazem de calor", che vede le botti chiuse all'interno di una stanza riscaldata a stufa, da sei mesi a un anno, e parte in tini di legno Pau Amarello.



Secco
cod. 43022



Medio-Secco
cod. 43024



Medio-Dolce
cod. 43040



Dolce
cod. 43026

Secco - cod. 43022 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 51,6 g/l.

Perfetto come aperitivo o in pairing con antipasti e squisite zuppe.

Medio secco - cod. 43024 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 71,1 g/l.

Può essere servito come aperitivo o con gli antipasti.

Medio-dolce - cod. 43040 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 101,2 g/l.

Eccellente nell'accompagnare dessert di frutta di bosco, dolci e formaggi.

Dolce - cod. 43026 - cl. 75 - 18% vol.

Residuo zuccherino: 116,5 g/l.

Da solo oppure in accompagnamento a dessert cremosi o al cioccolato.

5 ANNI - RISERVA

Vini "Tinta Negra" da diverse vendemmie, con una media di 5 anni di invecchiamento, in parte col processo "Estufagem, Armazem de calor", che vede le botti chiuse all'interno di una stanza riscaldata a stufa e parte in botti di quercia americana nel processo "Canteiro" che esclude qualsiasi forma di calore delle botti.



Secco
cod. 43042



Medio Secco
cod. 43044



Medio-Dolce
cod. 43048



Dolce
cod. 43046

Secco - cod. 43042 - cl. 75 - 18,5% vol.

Residuo zuccherino: 50,6 g/l.

Perfetto per l'aperitivo per accompagnare antipasti, formaggi di capra e salmone affumicato.

Medio Secco - cod. 43044 - cl. 75 - 18,5% vol.

Residuo zuccherino: 64,4 g/l.

Perfetto come aperitivo o con gli antipasti.

Dolce - cod. 43046 - cl. 75 - 18,5% vol.

Residuo zuccherino: 111,6 g/l.

Uno dei migliori fine-pasto per eccellenza, ottimo in accompagnamento ai formaggi più salati.

Medio Dolce - cod. 43048 - cl. 75 - 18,5% vol.

Residuo zuccherino: 93,5 g/l.

Eccellente nell'accompagnare dessert e formaggi.

15 ANNI – EXTRA RISERVA

Vini di uve diverse e vendemmie varie, con una media di 15 anni di invecchiamento in botti di quercia francese e americana nel processo "Canteiro" che esclude qualsiasi forma di calore delle botti.



Sercial Secco
cod. 43028

Verdelho Medio Secco
cod. 43032

Boal Medio Dolce
cod. 43030

Malvasia Dolce
cod. 43034

Sercial Secco - cod. 43028 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 55,1 gr/l.

Perfetto come aperitivo o in pairing con antipasti e squisite zuppe, sushi, pesce o formaggi.

Verdelho Medio Secco - cod. 43032 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 55,1 gr/l.

Perfetto come aperitivo o per accompagnare aperitivi agrodolci o frutta tropicale.

Boal Medio Dolce - cod. 43030 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 94,1 gr/l.

Uno dei grandi fine-pasto della tradizione, ottimo in accompagnamento ai dessert, formaggi e composte di frutta.

Malvasia Dolce - cod. 43034 - cl. 75 - 19% vol.

Residuo zuccherino: 117,3 gr/l.

Da solo come fine pasto da meditazione, oppure in accompagnamento a dessert al cioccolato o con formaggi



H.M.Borges, Sucrs. Lda.
Rua 31 De Janeiro N° 83, 9050-401 Funchal
+351 291 223 247
info@hmborges.com



A Wine with history.

Distribuito in Italia da



RINALDI 1957

Viale Masini 34 – Bologna
commerciale@rinaldi1957.it