

<http://www.thewhiskyexchange.com/P-15698.aspx>



HM Borges Madeira Reserve Dry

75cl / 18.5%

A dry madeira from long standing producer HM Borges. Their wines are less acidic than many madeiras, making even their dry wines very drinkable for those with a sweeter palate.

<http://www.aesbuc.pt/twt/etgi/myfiles/meussites/enologia/2005/regiao madeira.htm>

Fabrico do Vinho da Madeira

O vinho generoso da Madeira, à semelhança de muitos outros vinhos licorosos, como o Porto, o Marsalla, o Moscatel de Setúbal, etc., são obtidos a partir do sumo de uvas frescas que se deixa fermentar mais ou menos para que reste algum açúcar residual, o qual vai condicionar o carácter doce ou mais seco do vinho assim preparado.

No caso do vinho da Madeira, as uvas provenientes das castas autorizadas e recomendadas que chegam à adega em bom estado e com a graduação mínima recomendada, são desengaçadas, seguindo-se o esmagamento. Estas operações são comuns à maioria das empresas e são executadas por meios mecânicos.

Abrem-se aqui duas vias, que apenas interessarão aos técnicos que aí militam: As massas ou são de imediato prensadas esgotando-se o sumo que segue para a fermentação alcoólica, na ausência do "folhelho" ("fermentação de bica aberta ou em branco"), ou seguem para a fermentação alcoólica no estado em que se encontram (com o "folhelho"), procedendo-se ao desvinhamento e prensagem depois de terminada a fase fermentativa. Para além de outros requisitos que o técnico queira obter, é de consenso geral que os vinhos que se queiram deixar envelhecer para grandes reservas sejam feitos de preferencia por este último processo ("curtimento").

Tanto num caso como no outro, em geral a fermentação alcoólica desperta espontaneamente e o técnico terá de vigiar a progressão da fermentação alcoólica (lembramos que esta fermentação é o ataque pelas leveduras ao açúcar que o mosto contem, transformando-o em álcool. Esta transformação se for completa deixa o vinho completamente seco), para que num determinado momento e com a rapidez que a urgência exige, junta a quantidade de álcool vínico necessária para que possa obter desde então o tipo de vinho desejado.

O vinho que se deseja define-se por um grau alcoólico e um grau Baumé. Ex: 17 X 2. Isto significa que o vinho produzido tem 17 % de álcool e cerca de 71 grs. de açúcar. Estes dois parâmetros variam no vinho da Madeira entre 17 e 22 % para o álcool e cerca de 0 a 130 grs./litro para o açúcar.

Após o jantar em 16/03/2012.