

BLANDY'S

EST. 1811

MADEIRA

Colheita Bual 2008



2023
DECANTER
94/100

2022
WINE SPECTACTOR
93/100

2022
Jancis
Robinson
18/20

2022
Richard
Maison
17,5/20

NOTAS DE PROVA

Cor . Topázio com nuance dourada, cristalino brilhante.

Aroma . *Bouquet* característico, intenso, com notas de frutos secos e especiarias abaunilhadas, notas de madeiras exóticas.

Boca . Meio doce, muito equilibrado, delicado, com fim de boca longo com notas de chá, folhas secas, especiarias e brandy.

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA BUAL . Calheta, Arco e Estreito da Calheta, costa Sul.

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Espaladeira.

ANO DE VINDIMA . 2008.

MÉTODO DE VINDIMA . Manual, com seleção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

MATURACÃO / ENVELHECIMENTO . Sistema de canteiro, em cascos de 650 L (pipas canteiras) à temperatura ambiente até ao mês do engarrafamento.

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA . Ilha da Madeira (Portugal). Situada no Oceano Atlântico a cerca de 900km da costa portuguesa e a 600 km de África.

TIPO DE SOLO . Diversas misturas de solos de natureza vulcânica, derivados principalmente de basalto, traquitos, tufa, escórias e conglomerados.

CLIMA . Temperado com características oceânicas, verificando-se uma variação de temperatura, humidade e pluviosidade, consoante a altitude.

TASTING NOTES

Colour . *Topaz with golden nuance, brilliant crystalline.*

Aroma . *Characteristic bouquet, intense, with notes of dried fruits and vanilla spices, notes of exotic woods.*

Mouth . *Medium rich, very balanced, delicate, with a long finish with notes of tea, dry leaves, spices and brandy.*

MAIN BUAL VINEYARD AREAS . *Calheta, Arco and Estreito da Calheta, South coast.*

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . *Espalier.*

HARVEST YEAR: 2008.

HARVEST METHOD . *Manual, with qualitative selection, during several periods according to the state of maturation.*

MATURATION / AGING . *In a "canteiro" system, in 650 L casks at room temperature until the month of bottling.*

GEOGRAPHIC LOCATION . *Madeira Island (Portugal). Located in the Atlantic Ocean about 900 km from the Portuguese coast and 600 km from Africa.*

SOIL TYPE . *Different types of soils of volcanic nature, derived mainly from basalt, trachytes, tufa, slag and conglomerates.*

CLIMATE . *Temperate with oceanic characteristics, verifying a variation of the temperature, humidity and rainfall, depending on the altitude.*

Blandy's Madeira Wine
desde 1811 since
Dois séculos e sete gerações
de produção de um vinho de
excelência.
A Blandy distingue-se por
ser a única família, de todos os
fundadores originais do comércio
do vinho Madeira, que ainda possui
e gere a sua própria empresa
vinícola.

*Two centuries and seven
generations producing
excellent wines.*

*Blandy's distinguishes itself for
being the only family, of all the
original founders of the Madeira wine
trade, which still owns and manages
its own original wine company.*

Álcool Alcohol	/	19% vol.	Massa volúmica Volumetric mass	/	1020 g/L	Acidez total Total acidity	/	6,6 g/L
Acidez volátil Volatil Acidity	/	0,48 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/	95 g/L	pH	/	3,35
						Bé	/	3,3
Ano de engarrafamento Bottling year	/	2022	Garrafas · 2022 · Bottles	/	75cL 2 600			
Enólogo da vindima Harvest Winemaker	/	Francisco Albuquerque	Enólogo no engarrafamento Bottling Winemaker	/	Francisco Albuquerque			

Armazenamento . Cellarage
Guardar num local fresco e seco, a temperatura constante (idealmente até 16°C), ao abrigo da luz e na posição vertical.
Stored upright in a dark, fresh and dry room with constant temperature, ideally no higher than 16°C.

Serviço . Serving
Uma vez engarrafados, e ao fim de alguns anos de estágio em garrafa, os vinhos podem criar depósito natural, pelo que recomendamos a sua decantação.
Decanting will help remove any deposit that may have occurred in bottle over time.