

BLANDY'S

EST. 1811
MADEIRA

Colheita Sercial 2010



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.*



NOTAS DE PROVA

COR . Dourado aberto, cristalino brilhante.

AROMA . Bouquet intenso a frutas cítricas cristalizadas, compotas de citrinos e especiarias exóticas do tipo açafraão, com notas de madeiras secas.

BOCA . Seco, muito fresco, cítrico com fim de boca longo deixando notas de brandy e mel.

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA SERCIAL . Seixal, costa Norte.

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Latada ou pérgola.

ANO DE VINDIMA . 2010.

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

MATURAÇÃO / 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 900 km 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.

COMBINAÇÃO GASTRONÓMICA . Excelente aperitivo, acompanha bem salada César, sopas protéicas picantes, sopa de cebola.

TASTING NOTES

COLOUR . Bright, crystalline open gold.

AROMA . Intense bouquet of candied citrus fruits, citrus compote, and exotic spices such as saffron, with notes of dry wood.

MOUTH . Dry, very fresh, and citric with a long finish leaving notes of brandy and honey.

MAIN SERCIAL VINEYARD AREAS . Seixal, North coast.

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Trellis or pergola.

HARVEST YEAR . 2010

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

MATURATION / AGEING . 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.

FOOD PAIRING . Excellent as an aperitif, pairs well with caesar salad, spicy protein soups, onion soup.

Álcool Alcohol	/	20% vol.	Massa volúmica Volumetric mass	/	997 g/L	Acidez total Total acidity	/	8,3 g/L			
Acidez volátil Volatil Acidity	/	0,60 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/	50 g/L	pH	/	3,23	Bé	/	0
Ano de engarrafamento Bottling year	/	2023	Garrafas · 2022 · Bottles	/	75cL 2 828						
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.