

BLANDY'S

EST. 1811
MADEIRA

Colheita Verdelho 2010



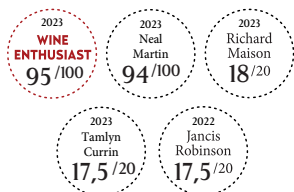
Blandy's Madeira Wine

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 . Topázio com nuances douradas, cristalino.

AROMA . Bouquet intenso a geleia de maçã, chutney de frutos amarelos, brandy envelhecido com notas de especiaria.

BOCA . Meio seco e fresco com notas salinas, deixando um final de boca longo e quente a frutas cristalizadas e brandy.

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA VERDELHO . Porto Moniz e Raposeira, costa Norte.

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Espaladeira.

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 de frutos tropicais com abacate, foie gras, pastas e terrinas de caça, queijos de cura salgados.

TASTING NOTES

COLOUR . Topaz with golden nuances, crystal clear.

AROMA . Intense bouquet of apple jelly, yellow fruit chutney, aged brandy with hints of spice.

MOUTH . Medium dry and fresh with saline notes, leaving a long and warm aftertaste of candied fruit and brandy.

MAIN VERDELHO VINEYARD AREAS . Porto Moniz and Raposeira, North coast.

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Espalier.

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 tropical fruit salad with avocado, foie gras, pasta and game terrines, salted cured cheese.

Álcool / Alcohol	20% vol.	Massa volúmica / Volumetric mass	1012 g/L	Acidez total / Total acidity	6,8 g/L		
Acidez volátil / Volatil Acidity	0,72 g/L	Açúcares redutores / Reducing sugars	75 g/L	pH	3,34	Bé	2,2
Ano de engarrafamento / Bottling year	2023	Garrafas · 2022 · Bottles	75cL / 2 523	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.