

BLANDY'S

EST. 1811
MADEIRA

Frasqueira Sercial 1990



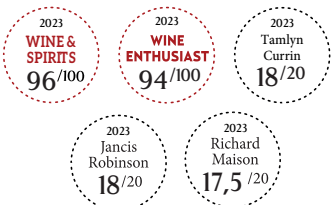
Blandy's Madeira Wine

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 . Âmbar com reflexos dourados, cristalino brilhante.

AROMA . Bouquet característico, com notas etéreas de infusão de brandy com frutas cristalizadas cítricas, especiarias tipo gengibre, fruto seco tipo noz.

BOCA . Seco, muito fresco, deixando um fim de boca longo a doce de laranja amarga e brandy velho.

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

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Espaladeira.

ANO DE VINDIMA . 1990.

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 oortuguesa 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 como aperitivo, é um bom vinho para meditação.

TASTING NOTES

COLOUR . Amber with golden reflections, bright crystalline.

AROMA . Characteristic bouquet, with ethereal notes of brandy infusion with candied citrus fruits, ginger-like spices, and walnut-like dried fruit.

Mouth . Dry, very fresh, leaving a long aftertaste of sweet bitter orange and old brandy.

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

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Espalier.

HARVEST YEAR . 1990.

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 . Ifferent 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, it is a good wine for meditation.

Álcool Alcohol	/	20% vol.	Massa volúmica Volumetric mass	/	1002 g/L	Acidez total Total acidity	/	11,0 g/L			
Acidez volátil Volatil Acidity	/	0,90 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/	55 g/L	pH	/	3,21	Bé	/	0,9
Ano de engarrafamento Bottling year	/	2023	Garrafas · 2022 · Bottles	/	N.º	37,5cL 204	75cL 1 206	150cL 80	300cL 15	18L 3	
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.