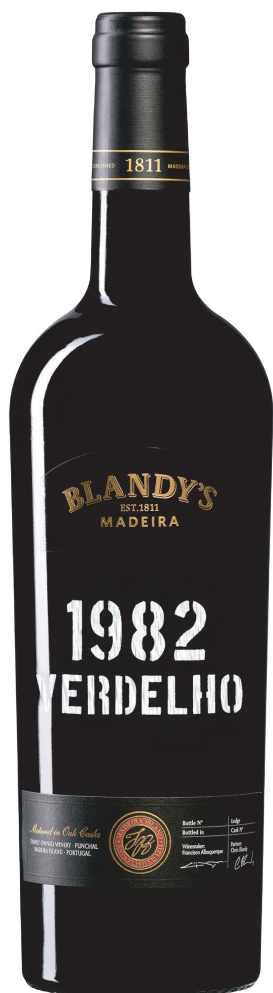


# BLANDY'S

EST. 1811  
MADEIRA

## Frasqueira Verdelho 1982



### 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  
de 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** . Mogno escuro com reflexos dourados, límpido.

**AROMA** . Muito característico, típico, exuberante com notas balsâmicas e especiarias exóticas, notas iodadas, rum velho e madeiras tostadas.

**BOCA** . Muito fresco, concentrado, meio seco com fim de boca muito longo, deixando notas pungentes a especiarias, madeiras resinosas tipo cedro ou caixa de charutos.

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

**SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA** . Espaladeira.

**ANO DE VINDIMA** . 1982.

**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 como aperitivo, é um bom vinho para meditação.

### TASTING NOTES

**COLOUR** . Dark mahogany with golden reflections, clean.

**AROMA** . Very characteristic, typical, and exuberant with balsamic notes and exotic spices, iodized notes, old rum, and toasted woods.

**MOUTH** . Very fresh, concentrated, medium dry with a very long aftertaste, leaving pungent notes of spices, resinous woods like cedar or cigar box.

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

**VINEYARD CONDUCTION SYSTEM** . Espalier.

**HARVEST YEAR** . 1982.

**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, it is a good wine for meditation.

Álcool Alcohol	/	20% vol.	Massa volúmica Volumetric mass	/	1023 g/L	Acidez total Total acidity	/	10,3 g/L			
Acidez volátil Volatil Acidity	/	1,30 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/	108 g/L	pH	/	3,33	Bé	/	3,8
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	/	João Teixeira	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.