

# BLANDY'S

EST. 1811

## MADEIRA

### Colheita Verdelho 2009



2023  
**DECANTER**  
95/100

2022  
**WINE ENTHUSIAST**  
95/100

2022  
**WINE SPECTATOR**  
93/100

2022  
Jancis  
Robinson  
18/20

2022  
Richard  
Maison  
17/20

#### NOTAS DE PROVA

Cor . Topázio com nuance dourada, cristalino brilhante.  
Aroma . *Bouquet* muito característico, intenso, com notas de especiaria, frutos secos e notas iodadas.  
Boca . Meio seco, fresco, com salinidade, fim de boca longo especiado, com notas de brandy e frutos secos.

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

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Espaladeira.

ANO DE VINDIMA . 2009.

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.

#### TASTING NOTES

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

*Aroma . Very characteristic bouquet, intense, with notes of spice, dried fruits and iodized notes.*

*Mouth . Medium dry, fresh, with salinity, long spicy aftertaste, with notes of brandy and dried fruits.*

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

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Espalier.

HARVEST YEAR . 2009.

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 / 20% vol.  
Alcohol

Massa volúmica / 1009 g/L  
Volumetric mass

Acidez total / 7,45 g/L  
Total acidity

Acidez volátil / 0,45 g/L  
Volatil Acidity

Açúcares redutores / 70 g/L  
Reducing sugars

pH / 3,38      Bé / 1,8

Ano de engarrafamento / 2022  
Bottling year

Garrafas · 2022 · Bottles / 2 600

Enólogo da vindima / Francisco Albuquerque  
Harvest Winemaker

Enólogo no engarrafamento / Francisco Albuquerque  
Bottling Winemaker

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.