

BLANDY'S

EST. 1811
MADEIRA



95/100 POINTS

2023
WINE
ENTHUSIAST
96/100

2023
Jancis
Robinson
18,5/20

2023
Richard
Mayson
19,5/20

2023
Neal
Martin
95/100

2023
Tamlyn
Currin
18,5/20

Frasqueira Malmsey 1991



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 . Mogno com nuance acobreada e reflexos dourados

AROMA . Característico e exuberante com notas de especiarias, madeiras queimadas, frutos secos e especiarias exóticas.

BOCA . Doce e simultaneamente fresco, rico e suave, deixando um fim de boca longo a frutos secos e madeiras tostadas.

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA MALVASIA . São Jorge, costa Norte.

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Latada ou pérgola.

ANO DE VINDIMA . 1991.

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 digestivo, é um bom vinho para meditação.

TASTING NOTES

COLOUR . Mahogany with a coppery nuance and golden reflections.

AROMA . Characteristic and exuberant with notes of spices, burnt wood, dried fruits and exotic spices.

MOUTH . Sweet and simultaneously fresh, rich and smooth, leaving a long aftertaste of dried fruits and toasted wood.

MAIN MALMSEY VINEYARD AREAS . São Jorge, North coast.

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Trellis or pergola.

HARVEST YEAR . 1991.

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 digestive, it is a good wine for meditation.

Álcool Alcohol	/	20% vol.	Massa volúmica Volumetric mass	/	1040 g/L	Acidez total Total acidity	/	8,9 g/L			
Acidez volátil Volatil Acidity	/	0,85 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/	135 g/L	pH	/	3,38	Bé	/	6
Ano de engarrafamento Bottling year	/	2023	Garrafas · 2022 · Bottles	/	N.º	37,5cL 204	75cL 1 485	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.