



NOTAS DE PROVA

COR Dourado âmbar com nuance dourada, muito característico.

AROMA Boa intensidade, notas de frutos secos tostados e cristalizados, tipo figo, noz, tâmara, notas de confeitaria de bolos de frutos secos.

BOCA Muito equilibrado, redondo, meio doce, deixando um fim de boca longo com alguma frescura, a bolachas e cookies de manteiga abaulhados.

INFORMAÇÃO TÉCNICA



CASTA Bual **ANO VINDIMA** 2011 **ANO ENGARRAFAMENTO** 2024

ÁREA PRODUÇÃO VINHA Calheta, Ilha da Madeira, Portugal

SISTEMA CONDUÇÃO VINHA Espaladeira

MÉTODO 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.

ENÓLOGO DE VINDIMA E ENGARRAFAMENTO Francisco Albuquerque

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.

BLANDY'S MADEIRA WINE . desde 1811 .

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.

www.blandys.com

colheita

Garrafa
PT/ UK
75cL

Número de garrafas
75cL ... 2 933





BLANDY'S MADEIRA WINE
. since 1811 .

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.

www.blandys.com

2011 BUAL



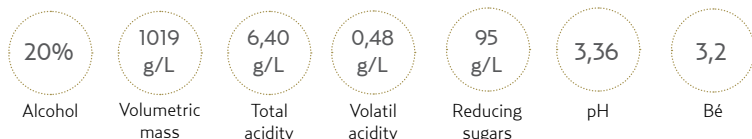
TASTING NOTES

COLOUR Amber gold with golden nuance.

AROMA Very characteristic. Good intensity with notes of toasted and crystallized dried fruits such as figs, walnuts, dates, also notes of confectionery and dried fruit cakes.

MOUTH Very balanced, round, semi-sweet, leaving a long aftertaste with some freshness, like biscuits and vanilla butter cookies.

TECHNICAL INFORMATION



GRAPE Bual **HARVEST YEAR** 2011 **BOTTLING YEAR** 2024

VINEYARD PRODUCTION AREAS Calheta, Madeira Island, Portugal

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM Espalier

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.

HARVEST AND BOTTLING WINEMAKER Francisco Albuquerque

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, producing a variation of the temperature, humidity and rainfall, depending on the altitude.

harvest

Bottle
PT/ UK
75cL

Bottles number
75cL ... 2.933

