



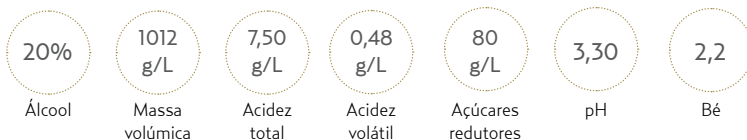
NOTAS DE PROVA

COR Dourado franco com nuance dourada.

AROMA Bouquet característico com boa intensidade, com notas de frutos secos e cristalizados tipo alperce, volátil no nariz deixa notas de iodadas e brandy.

BOCA Meio-seco, deixando muitas notas salinas com fim de boca longo lembrando chutney de frutas exóticas tipo mango com especiaria.

INFORMAÇÃO TÉCNICA



CASTA Verdelho **ANO VINDIMA** 2011 **ANO ENGARRAFAMENTO** 2024

ÁREA PRODUÇÃO VINHA Porto Moniz e Calheta (Raposeira), 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
Geral/ UK
75cL

Número de garrafas
75cL ... 2 400





TASTING NOTES

COLOUR Frank gold with golden nuance.

AROMA Characteristic bouquet with good intensity, with notes of dried and candied fruits like apricot. Volatile on the nose, iodised and brandy notes linger.

MOUTH Medium-dry, leaving many saline notes with a long finish reminiscent of exotic fruit chutney like mango with spices.

TECHNICAL INFORMATION

20%	1012 g/L	7,50 g/L	0,48 g/L	80 g/L	3,30	2,2
Alcohol	Volumetric mass	Total acidity	Volatil acidity	Reducing sugars	pH	Bé

GRAPE Verdelho **HARVEST YEAR** 2011 **BOTTLING YEAR** 2024

VINEYARD PRODUCTION AREAS Porto Moniz and Calheta (Raposeira), 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.

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

harvest

Bottle
PT/ UK
75cL

Bottles number
75cL ... 2 400

