



## 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](http://www.blandys.com)

*Srasqueira*

## NOTAS DE PROVA

**COR** Dourado âmbar com nuance a ouro velho.

**AROMA** Muito exuberante e característico. Volátil quase picante no nariz, com notas pronunciadas de compotas de citrinos e especiaria.

**BOCA** Muito fresco, seco, com acidez revigorante, intenso. Deixa um fim de boca muito longo, fresco, libertando notas de madeira exótica, especiaria, gengibre e brandy envelhecido.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

20%	1003 g/L	10,77 g/L	1,10 g/L	55 g/L	3,34	0,8
Álcool	Massa volúmica	Acidez total	Acidez volátil	Açúcares redutores	pH	Bé

**CASTA** Sercial **ANO VINDIMA** 1989 **ANO ENGARRAFAMENTO** 2024

**ÁREA PRODUÇÃO VINHA** Jardim da Serra e Seixal, 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.

**ENÓLOGOS DE VINDIMA** António Seródio e João Pedro Ramalho

**ENÓLOGO DE ENVELHECIMENTO 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.

Número de garrafas

37,5cL ... 204

75cL ... 1137

150cL ... 48

300cL ... 15

18L ... 3

Garrafa  
PT/ UK  
75cL

Garrafa  
USA  
75cL





## TASTING NOTES

**COLOUR** Amber gold with an old gold nuance.

**AROMA** Very exuberant and characteristic. Volatile, almost spicy on the nose, with pronounced notes of citrus jam and spice.

**MOUTH** Very fresh, dry, with invigorating intense acidity, leaving a very long fresh aftertaste, releasing notes of exotic wood, spice, ginger and aged brandy.

## TECHNICAL INFORMATION



**GRAPE** Sercial **HARVEST YEAR** 1989 **BOTTLING YEAR** 2024

**VINEYARD PRODUCTION AREAS** Jardim da Serra and Seixal, 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 WINEMAKERS** António Serôdio and João Pedro Ramalho

**AGING 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](http://www.blandys.com)

*Serasqueira*

Bottles number  
37,5cL ... 204  
75cL ... 1137  
150cL ... 48  
300cL ... 15  
18L ... 3

Bottle  
PT/ UK  
75cL

Bottle  
USA  
75cL

