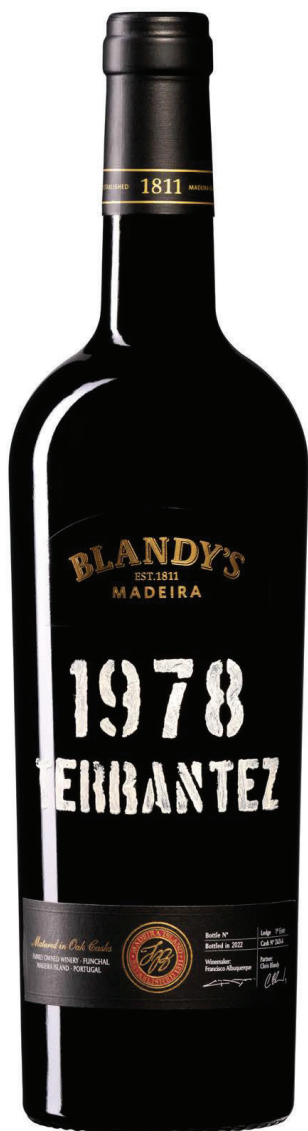


Frasqueira Terrantez 1978



2023
WINE & SPIRITS
98/100

2023
DECANTER
97/100

2022
WINE ENTHUSIAST
97/100

2022
WINE SPECTATOR
92/100

2022
Richard
Maison
18,5/20

2022
Jancis
Robinson
17,5/20

NOTAS DE PROVA

Cor . Mogno com nuance dourado-esverdeada.

Aroma . *Bouquet* muito característico, exuberante com notas de especiaria exótica, cânfora, vernizes, cedro, folha de tabaco.

Boca . Muito característico com ataque adocicado, tornando-se muito etéreo dando a sensação de picante e seco, deixando um fim de boca muito longo, fresco e seco, com notas de especiaria do tipo caril, açafraão e madeiras resinosas queimadas.

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA TERRANTEZ . Prazeres, Câmara de Lobos e Caniço, costa Sul.

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Espaladeira.

ANO DE VINDIMA . 1978.

MÉTODO DE VINDIMA . Manual, com seleção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

MATURACÃO / 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 . Mahogany with golden-green hue

Aroma . Very characteristic bouquet, exuberant aroma with notes of exotic spice, camphor, varnishes, cedar, tobacco leaf.

Mouth . Also very characteristic with a sweet attack, becoming very ethereal giving the sensation of spicy and dry, leaving a very long, fresh and dry aftertaste with spicy notes such as curry, saffron and burnt resinous woods.

MAIN TERRANTEZ VINEYARD AREAS . Prazeres, Câmara de Lobos and Caniço, South coast.

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Espalier.

HARVEST YEAR . 1978.

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 / 21% vol.
Alcohol

Massa volúmica / 1018 g/L
Volumetric mass

Acidez total / 9 g/L
Total acidity

Acidez volátil / 1,25 g/L
Volatil Acidity

Açúcares redutores / 90 g/L
Reducing sugars

pH / 3,35

Bé / 3

Ano de engarrafamento / 2022
Bottling year

Garrafas · 2022 · Bottles / N.º
204 1206 80 15 3

Enólogo da vindima / João José Teixeira
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.