



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

blend

NOTAS DE PROVA

COR Pálido, topázio aberto e brilhante com nuance dourado.

AROMA Frutos secos e cristalizados de origem cítrica.

BOCA Seco, fresco, cítrico, limpo, com fim de boca refrescante.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

19%	1002 g/L	6,00 g/L	0,36 g/L	50 g/L	3,30	0,9
Álcool	Massa volúmica	Acidez total	Acidez volátil	Açúcares totais	pH	Bé

CASTA Sercial

ÁREA PRODUÇÃO VINHA Encontrada a 600 metros acima do nível do mar no sul da ilha da Madeira, no Jardim da Serra, ou ao nível do mar no norte no Seixal e no Porto Moniz.

VINIFICAÇÃO Uva desengaçada com maceração pelicular durante 24 horas. O mosto é separado das películas e fermentado naturalmente a temperatura controlada de 18°C-21°C em cubas de inox. Após 6-7 dias, procede-se à fortificação com álcool vínico, parando-se a fermentação com o grau de doçura desejado.

MATURAÇÃO/ ENVELHECIMENTO Em barricas de carvalho americano usadas, à temperatura ambiente, designado por 'Canteiro'. Consiste no aquecimento gradual do vinho nos armazéns de envelhecimento. Ao longo dos anos o vinho é transferido dos pisos superiores para os pisos intermédios mais frescos. Após esta 'estufagem' natural, o vinho é trasfegado e clarificado em tanque. Estabilizado permanece 6 meses em cubas de madeira antes da última filtração para ser engarrafado.

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.

COMBINAÇÃO GASTRONÓMICA Deve ser bebido fresco, como aperitivo ou a acompanhar amêndoas salgadas, chouriço picante recém-cortado ou pimentos piquillo. Cozinha japoneses com wasabi e soja.

Garrafa
Geral
37,5cL

Garrafa
Geral/ UK
75cL

Garrafa
USA
75cL



5 010867 600652

5 010867 600096

6 44799 02003 2



TASTING NOTES

COLOUR Pale, bright topaz color with a golden tinge.

AROMA Nuts and crystallized citrus fruit.

MOUTH Dry, fresh, citric, clean, with a refreshing finish

TECHNICAL INFORMATION

19%	1002 g/L	6,00 g/L	0,36 g/L	50 g/L	3,30	0,9
Alcohol	Volumetric mass	Total acidity	Volatile acidity	Total sugars	pH	Bé

GRAPE Sercial

VINEYARD PRODUCTION AREAS Found either at 600 metres above sea level on the south of the island of Madeira at Jardim da Serra, or at sea level on the north at Seixal and Porto Moniz.

VINIFICATION Grapes destemmed and macerated with skins for 24 hours. The must is separated from the skins and fermented naturally at a controlled temperature of 18°C-21°C in stainless steel tanks. After 6-7 days, it is fortified with vinic alcohol, arresting the fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION/ AGEING In used American oak barrels at room temperature, known as 'Canteiro'. This consists of gradually warming the wine in the ageing warehouses. Over the years the wine is transferred from the upper floors to the cooler middle floors. After this natural 'estufagem', the wine is racked and clarified in tank. Stabilised, it remains in wooden vats for 6 months before a final filtration and 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, where temperature, humidity and rainfall vary depending on altitude.

FOOD PAIRING Recommend serving chilled, as an aperitif or to accompany salted almonds, freshly cut spicy chorizo or piquillo peppers. Japanese dishes with wasabi and soy.

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

blend

Garrafa
Geral
37,5cL

Garrafa
Geral/ UK
75cL

Garrafa
USA
75cL

