

SERCIAL 1965

2025
Richard
Mayson
19,5/20

2025
Tamlyn
Currin
19,5/20

2025
WINE
ENTHUSIAST
98/100

2025
WINE
SPECTATOR
97/100

2025
DECANTER
96/100

Em cada vinho lançado nesta coleção, apresentamos a vida na Madeira durante o ano dessa colheita e mergulhamos na vida privada do membro da família Blandy que liderava a empresa nessa época. John Reeder Blandy, que geria a empresa em 1965, é o segundo membro da família a ser associado à Heritage Wine Collection.

O Sercial 1965, um dos vinhos mais emblemáticos da família, é o segundo capítulo desta prestigiada série, sendo lançado em apenas 867 garrafas, num total de 650 litros. Com um olhar atento às gerações vindouras, a Blandy's reafirma o compromisso de preservar este legado único, com o passado, o presente e o futuro assentes no saber-fazer e no saber esperar que sempre caracterizaram a empresa, desde 1811. Este lançamento de 2025 marca um novo marco histórico para a Blandy's, com um vinho com 60 anos de estágio em cascos.

For every wine we launch within this Collection, we will lift the lid on life in Madeira during the year of that harvest, and dive deep into the life of the member of the Blandy family leading the company at that time. John Reeder Blandy, who led the company in 1965, is the second family member to be associated with the Heritage Wine Collection.

Sercial 1965, one of the family's most iconic wines, is the second chapter in this prestigious series, with only 867 bottles being released, totalling 650 litres. With an eye on future generations, Blandy's reaffirms its commitment to preserving this unique legacy, with the past, present, and future rooted in the know-how and patience that have always characterized the company since 1811. This 2025 release marks another historic milestone for Blandy's, with a wine that has undergone 60 years of ageing in casks.

Notas de prova | Tasting notes

Dourado âmbar com nuance a ouro velho esverdeado, muito exuberante e característico.

Aroma volátil, resinoso, com notas de aguardentes muito velhas e fruta cristalizada cítrica. Algumas notas lembrando chutney de frutas amarelas.

No palato, é muito fresco, seco, concentrado com acidez revigorante, muito intenso deixa um fim de boca muito exuberante a especiarias e madeiras exóticas resinosas do tipo notas de cedro, caixa de charutos.

Amber-gold with an old gold-greenish nuance, very exuberant and characteristic.

Volatile, and resinous, with notes of very old brandies and citrus candied fruit. Some notes are reminiscent of yellow fruit chutney.

On the palate, it is very fresh, dry, and concentrated, with invigorating acidity. Very intense, it leaves an exuberant finish with spice and resinous exotic wood notes, such as cedar and cigar box.

Álcool / 20%vol Alcohol	Massa volúmica / 1009 g/L Volumetric mass	Acidez total / 9,70 g/L Total acidity
Acidez volátil / 1,02 g/L Volatil Acidity	Açúcares totais / 60 Total sugars	pH / 3,30
		Bé / 1,8
Ano de colheita / 1965 Harvest year	Ano de engarrafamento / 2025 Bottling year	
	Número de garrafas / Bottle number	75cL N.º 867



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.