



**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)

*Fransqueira*

## NOTAS DE PROVA

**COR** Cristalino brilhante, dourado granada.

**AROMA** Bouquet característico e exuberante, notas de infusão de frutos secos doces em brandy velho, ameixa preta, alperce e especiarias doces tipo baunilha.

**BOCA** Meio doce, muito suave, deixa um fim de boca rico a frutas cristalizadas maceradas em rum envelhecido, notas de uva passa e chá preto.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

20%	1029 g/L	9,90 g/L	1,20 g/L	116 g/L	3,34	4,9
Álcool	Massa volúmica	Acidez total	Acidez volátil	Açúcares totais	pH	Bé

**CASTA** Bual **DOÇURA** Meio Doce

**ANO VINDIMA** 1980 **ANO ENGARRAFAMENTO** 2026

**ÁREA PRODUÇÃO VINHA** Campanário, Ilha da Madeira, Portugal

**SISTEMA CONDUÇÃO VINHA** Latada ou Pérgola

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

**MATURAÇÃO/ ENVELHECIMENTO** Sistema de canteiro, em cascos de carvalho à temperatura ambiente.

**ENÓLOGO DE VINDIMA** João Teixeira

**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  
75cL - 1 277  
150cL - 47  
300cL - 6  
18L - 3

Garrafa  
PT/ UK  
75cL

Garrafa  
USA  
75cL

