



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

NOTAS DE PROVA

COR Cristalino brilhante, dourado safira.

AROMA Bouquet característico com notas de fruta cítrica cristalizada, casca de lima e frutos secos em infusão de brandy.

BOCA Seco muito fresco, com notas limonadas e um fim de boca longo, deixando notas de madeira exótica e especiarias.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

21%	997 g/L	9,50 g/L	0,75 g/L	40 g/L	3,28	0,2
Álcool	Massa volúmica	Acidez total	Acidez volátil	Açúcares totais	pH	Bé

CASTA Sercial **ANO VINDIMA** 2013 **ANO ENGARRAFAMENTO** 2026

ÁREA PRODUÇÃO VINHA 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.

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.

colheita

Garrafa
Geral
75cL

Número de garrafas
75cL - 2 133

