

# BLANDY'S

J.B.

## MADEIRA

Established  
1811



## BLANDY'S BUAL 10 YEARS OLD

### FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

#### CASTAS

Bual

#### VINIFICAÇÃO

O Blandy's Bual 10 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura de 18 a 21°C em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 3 dias a fortificação é efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.

#### ENVELHECIMENTO

O Blandy's Bual 10 anos é envelhecido durante 10 anos em cascos de carvalho americano segundo o processo tradicional de 'Canteiro'. Isto inclui um delicado aquecimento do vinho no sótão dos armazéns no Funchal. Ao longo dos anos o vinho vai sendo transferido dos pisos superiores aos pisos intermédios, e eventualmente para o piso ao nível do chão onde é mais fresco. Após esta 'estufagem gradual' o vinho é filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

#### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.47 Grau Baumé (20°C): 3.4 Acidez Volátil: 0.60 g/l

#### SERVIR E GUARDAR

O Blandy's Bual 10 anos é filtrado e não requer decantação. É um excelente acompanhamento para sobremesas, especialmente frutas, bolos, doces de chocolate e queijos. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

#### PRÉMIOS

Medalha de Bronze International Wine Challenge 2004

#### COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Intenso e encorpado. Aromas de moka, toffee e pêssego. Longo final de boca." Wine International, Outubro de 2004

#### NOTAS DE PROVA

Cor: Limpo e cristalino, âmbar com reflexos dourados.

Nariz: complexo, grande intensidade aromática, revelando um bouquet de frutos secos, tais como figos e ameixas, com notas de amêndoas e madeira, subtilmente completadas por toffee e baunilha.

Palato: sumptuoso; meio doce e muito macio, com um perfeito equilíbrio de acidez, café e fruta. Agradável e persistente final de boca.

#### GRAPE VARIETIES

Bual

#### VINIFICATION

Blandy's 10 year old Medium Rich Bual underwent fermentation off the skins with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 3 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

#### MATURATION

Blandy's 10 Year Old Bual was aged for 10 years in seasoned American oak casks in the traditional 'Canteiro' system, whereby the casks of this wine are gradually transferred from the top floors of the lodge, where it is naturally warmer, to the middle floors and eventually to the ground floor where it is cooler. During this totally natural ageing, the wine underwent regular racking before finally being bottled.

#### SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.47 Baumé degree (20°C): 3.4 Volatile Acidity: 0.60 g/l

#### SERVING & CELLARAGE

Blandy's 10 year old Bual is fined and does not require decanting. It is a fine accompaniment to dessert dishes, especially fruit, cakes, rich chocolate puddings and cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

#### AWARDS

Bronze Medal, IWC 2004

#### PRESS COMMENTS

"Rich and intense, with enviable rancio characteristics. Mocha, toffee and dried apricot flavours and scents. Very long". Wine International, October 2004

#### TASTING NOTES

Colour and Appearance: clear, amber colour with tinges of gold on the rim.

Nose: superbly complex. Great intensity, revealing a bouquet of dried fruits such as figs and prunes, with notes of almonds and oak and subtle hints of toffee and vanilla spice.

Palate: sumptuous. Medium sweet and very smooth with a superb balance of coffee and fruit flavours with a clean and sharp acidity. Lovely persistent aftertaste.