

BLANDY'S

J.B.

MADEIRA

Established
1811



BLANDY'S MALMSEY 10 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Malvasia

VINHEDOS

De qualidade, incluindo São Jorge, a altitudes entre 150 e 200m.

VINIFICAÇÃO

O Blandy's Malvasia 10 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura de 18 a 21°C em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 48 horas, a fortificação é efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.

ENVELHECIMENTO

O Blandy's Malvasia 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: 3.6 Açúcar Residual: 119.6 g/l Acidez Total: 6.68 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Blandy's Malvasia 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 2003 e 2004
Medalha de Prata International Wine Challenge 2002
Medalha de Bronze International Wine & Spirit Competition 2002, 2003 e 2004

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Cor intensa... Doce, acidez muito fresca e equilibrada com notas de uvas passas e chocolate. Final de boca muito longo e frutado. Sobressai por si só após a refeição." Lyn Farmer - The Wine News, Março de 2001

NOTAS DE PROVA

Cor intensa castanha dourada, com reflexos quase esverdeados. Nariz intenso e complexo, revelando um bouquet de madeira, frutos secos, toffee e especiarias. Doce, fresco e macio, encorpado e ligeiramente fumado. Acidez muito equilibrada. No Verão, sirva ligeiramente fresco.

GRAPE VARIETIES

Malmsey

VINEYARDS

Various quality vineyards including São Jorge at altitudes between 150-200m.

VINIFICATION

Blandy's 10 year old Rich Malmsey underwent fermentation off the skins with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 48 hours, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Blandy's 10 Year Old Malmsey 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: 3.6 Residual Sugar: 119.6 g/l Total Acidity: 6.68 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Blandy's 10 year old Malmsey is fined and does not require decanting. It is a superb 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 2003 & 2004
Silver Medal, IWC 2002
Bronze Medal, IWSC 2002, 2003 & 2004

PRESS COMMENTS

"Quite dark... Tangy acidity and quite sweet, with chocolate and raisin notes. Very long finish and lots of grip. Stands on its own after dinner". Lyn Farmer - The Wine News, March 2001

TASTING NOTES

Clear, dark golden brown with green tinges at the rim. Complex and intense nose revealing a bouquet of wood, dried fruits, toffee and spices. Sweet, fresh and smooth with length, full bodied with lingering, smoky characteristics and extremely well balanced acidity. Serve lightly chilled in Summer.