

BLANDY'S

J.B.

MADEIRA

Established
1811



BLANDY'S SERIAL 10 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Sercial

VINHEDOS

De excelente qualidade, como o Jardim da Serra, situada no sul da Ilha, a 500m de altitude.

VINIFICAÇÃO

O Blandy's Sercial 10 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura de 18 a 21°C em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 5 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 Sercial 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: 3.35 Açúcar Residual: 49.6 g/l Acidez Total: 6.23 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Blandy's Sercial 10 anos é filtrado e não requer decantação. Além de ser excelente como aperitivo, também combina magnificamente com flambéés, frutos secos e queijos fortes. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

PRÉMIOS

Medalha de Prata International Wine & Spirit Competition 2004
Medalha de Bronze International Wine Challenge 2003

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Seco, com amêndoas amargas. Encantadora acidez bem equilibrada e saborosas avelãs no fim de boca, que é longo e agradável." IWSC 2004.

NOTAS DE PROVA

Pálido, cor viva de topázio, com nuances douradas. Fresco, com sabores a fruta seca, madeira e citrinos e um final fresco e persistente, com frutos secos.

GRAPE VARIETIES

Sercial

VINEYARDS

Various quality vineyards including at Jardim da Serra on the south of the island at an altitude of 500 m.

VINIFICATION

Blandy's 10 year old Dry Sercial underwent fermentation off the skins with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 5 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Blandy's 10 Year Old Sercial 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: 3.35 Residual Sugar: 49.6 g/l Total Acidity: 6.23 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Blandy's 10 year old Sercial is fined and does not require decanting. It is excellent as an aperitif but is also exceedingly good with flambéés, dried fruits and spicy cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

AWARDS

Silver Medal, IWSC 2004
Bronze Medal, IWC 2003

PRESS COMMENTS

"Dry, bitter almonds. Lovely balancing acidity and hazelnuts on the finish, which is long and satisfying." IWSC 2004.

TASTING NOTES

Pale, bright topaz colour with a golden tinge, fresh with dry fruit, wood and citrus flavours with a fresh and nutty persistent finish.