

# BLANDY'S

J.B.

## MADEIRA

Established  
1817

### CASTAS

Verdelho

### VINIFICAÇÃO

O Blandy's Verdelho 10 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura de 18 a 21°C em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 4 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 Verdelho 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: 3.45 Grau Baumé (20°C): 2.2 Acidez Volátil: 0.36 g/l

### SERVIR E GUARDAR

O Blandy's Verdelho 10 anos é filtrado e não requer decantação. É excelente como aperitivo, mas também acompanha muito sopas, carne de caça e patês. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

### COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Aprecie o Vinho da Madeira como aperitivo, à sobremesa ou acompanhando sopas e molhos. Neste caso, o 10 anos Verdelho tem notas de especiarias, ligeiramente fumado. Sirva com foie gras, patês, frutos secos e chocolate." Red Magazine, Abril de 2006

### NOTAS DE PROVA

Cor topaz, límpida e brilhante, com uma auréola dourada. Um bouquet fresco de frutos secos e especiarias, com convidativos aromas de laranja. Meio seco, encorpado e concentrado, a sua frescura combina na perfeição com a acidez muito equilibrada. Final de boca longo, de frutos exóticos e especiarias.

### GRAPE VARIETIES

Verdelho

### VINIFICATION

Blandy's 10 year old Medium Dry Verdelho underwent fermentation off the skins with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 4 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

### MATURATION

Blandy's 10 Year Old Verdelho 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: 3.45 Baumé degree (20°C): 2.2 Volatile Acidity: 0.36 g/l

### SERVING & CELLARAGE

Blandy's 10 year old Verdelho is fined and does not require decanting. It is excellent as an aperitif but is also exceedingly good with soups, feathered game and patês. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

### PRESS COMMENTS

"Enjoy Madeira as an apéritif, a pudding wine, or to add depth to soups and sauces. Blandy's 10 Year Old Medium Dry Verdelho. Spicy and smoky, serve with foie gras, pâté, nuts or chocolate. Red Magazine ~ April 2006 ~ Drink This

### TASTING NOTES

Clear and bright topaz colour, with a golden hue right up to the rim. Fresh and fragrant bouquet of dried fruits and spice with luxurious warm orangey aromas. Medium dry and full-bodied. Concentrated and fresh with a pleasant zesty bittersweet edge from a finally balanced acidity. Long lingering aftertaste of exotic fruits with spicy overtones.



## BLANDY'S VERDELHO 10 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL SHEET