

# BLANDY'S

*J.B.*  
**MADEIRA**  
*Established*  
**1811**



## BLANDY'S BUAL 15 YEARS OLD

### FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

#### CASTAS

Bual

#### VINIFICAÇÃO

O Blandy's Bual 15 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura entre 18 e 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 15 anos é envelhecido durante 15 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: 95 g/l Acidez Total: 6.5 g/l ácido tartárico

#### SERVIR E GUARDAR

O Blandy's Bual 15 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.

#### NOTAS DE PROVA

Cor âmbar, límpida, com reflexos dourados. Intenso e complexo bouquet de frutos secos (figos, ameixas e baunilha), madeira e baunilha. Meio doce, macio e bem equilibrado, com um longo e exuberante final de boca.

#### GRAPE VARIETIES

Bual

#### VINIFICATION

Blandy's 15 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 15 Year Old Bual was aged for 15 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: 95 g/l Total Acidity: 6.5 g/l tartaric acid

#### SERVING & CELLARAGE

Blandy's 15 year old Bual 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.

#### TASTING NOTES

Clear, amber colour with a golden rim. Characteristic, complex, good intensity, strong bouquet of dried fruits (fig, prunes, almonds), wood and vanilla. Medium sweet, smooth, good balanced, long and exuberant aftertaste bodied and warm.