

BLANDY'S

J.B.

MADEIRA

Established
1811



BLANDY'S MALMSEY 15 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 15 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura entre 18 e 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 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: 125 g/l Acidez Total: 7 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Blandy's Malvasia 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.

PRÉMIOS

Medalha de Ouro International Wine Challenge 1998, 1999 e 2002
Medalha de Prata International Wine Challenge 2005
Medalha de Prata International Wine & Spirit Competition 2005
Medalha de Ouro International Wine Challenge 2006

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Cor e aroma intenso de café, com um excelente equilíbrio de acidez e doçura. Com esta idade, o carácter frutado das uvas sobrepõe-se ligeiramente à doçura, conferindo-lhe grande complexidade. Os aromas de frutos secos são amplificados com notas de casca de laranja, num muito longo final de boca." Lyn Farmer, The Wine News, Março de 2001

NOTAS DE PROVA

Cor límpida e castanha dourada intensa e uma lágrima pronunciada. Bouquet característico de uma grande complexidade de frutos secos e madeira, toffee e baunilha. Doce, macio, encorpado e complexo, com um longo final de boca de frutos secos e chocolate preto.

GRAPE VARIETIES

Malmsey

VINEYARDS

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

VINIFICATION

Blandy's 15 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 15 Year Old Malmsey 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: 125 g/l Total Acidity: 7 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Blandy's 15 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

Gold Medal, IWC 1998, 1999 & 2002
Silver Medal, IWC 2005
Silver Medal, IWSC 2005
Gold Medal, IWC 2006

PRESS COMMENTS

"Colour of strong coffee, with a strong coffee, with a fine balance of sweetness and acidity. At this age, the wine's sweetness is slightly subdued, so the grape character begins to come through with considerable complexity. The expected nuttiness is amplified with hints of dried citrus peel on the very long finish". Lyn Farmer, The Wine News March 2001

TASTING NOTES

Clear, dark golden brown with very strong legs. Characteristic bouquet with complex dried fruits and wood, toffee and vanilla. Sweet, smooth, full bodied, complex, and a long finish of nuts and dark chocolate.