

# BLANDY'S

J.B.

## MADEIRA

Established  
1811



## BLANDY'S BUAL 5 YEARS OLD

### FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

#### CASTAS

Bual

#### VINHEDOS

São utilizadas diversas vinhas de qualidade na zona de Campanário e Calheta numa altitude entre 100 e 300m.

#### VINIFICAÇÃO

O Blandy's Bual 5 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura controlada (18-21°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 5 anos é envelhecido durante 5 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: 3.4 Açúcar Residual: 100g/l Acidez Total: 6.3 g/l ácido tartárico

#### SERVIR E GUARDAR

O Blandy's Bual 5 anos é filtrado e não requer decantação. É excelente acompanhamento para sobremesas, fruta, chocolate, bolos e queijos fortes. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

#### COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Uvas passas, toffee e nozes no nariz. Um vinho complexo, não muito encorpado, com um delicioso final de boca. Com uma verdadeira panóplia de sabores, este vinho é um excelente aperitivo." Wine, Outubro de 2003

#### PRÉMIOS

Medalha de Bronze International Wine Challenge 2004

#### NOTAS DE PROVA

Cor âmbar, limpa, com reflexos dourados. Um bouquet de frutos secos, baunilha, madeira e toffee, com um macio e meio doce final de boca e um excelente equilíbrio entre a fruta e a acidez.

#### GRAPE VARIETIES

Bual

#### VINEYARDS

Various quality vineyards at Campanário and Calheta at altitudes of between 100 and 300m.

#### VINIFICATION

Blandy's 5 year old 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 5 year old Bual was aged in American oak casks in the traditional 'Canteiro' system. This comprises of the gentle heating of the wine in the lofts of the lodges in Funchal. Over the years the wine is transferred from the top floors to the middle floors and eventually to the ground floor where it is cooler. After this gradual 'estufagem' the wine underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

#### SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.4 Residual Sugar: 100 g/l Total Acidity: 6.3 g/l tartaric acid

#### SERVING & CELLARAGE

Blandy's 5 year old Bual is fined and does not require decanting. It is excellent as an after dinner drink and also very good with fruit, milk chocolate, cakes and hard cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

#### PRESS COMMENTS

"Raisins, toffee and roast nuts on the nose. A complex, medium-weight wine with a superb tangy finish. A real tastebud teaser, this would make an excellent aperitif." Wine, October 2003

#### AWARDS

Bronze Medal, IWC 2004

#### TASTING NOTES

Clear, amber colour with tinges of gold; a bouquet of dried fruit, vanilla, wood and toffee with a smooth, medium-sweet finish and an excellent balance between the fruit and acidity.