

BLANDY'S

J.B.

MADEIRA

Established
1811

CASTAS

Malvasia

VINHEDOS

São utilizadas diversas vinhas de qualidade, incluindo São Jorge, a altitudes entre 150 e 200m.

VINIFICAÇÃO

O Blandy's Malvasia 5 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 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: 3.42 Açúcar Residual: 123 g/l Acidez Total: 6.23 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

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

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"O nariz é abundante em maçã cozida com canela e geleia de frutas. No palato é opulento, encorpado, aromático e macio. Muito bem equilibrado." International Wine Challenge. Outubro de 1999

PRÉMIOS

Medalha de Ouro, International Wine Challenge 1999

NOTAS DE PROVA

Castanho dourado escuro com um bouquet característico de Vinho da Madeira de uvas passas, toffee e frutos secos. Doce, encorpado, com notas de mel. Um final de boca complexo e agradavelmente equilibrado com a acidez.

GRAPE VARIETIES

Malmsey

VINEYARDS

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

VINIFICATION

Blandy's 5 year old 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 5 year old Malmsey 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: 3.42 Residual Sugar: 123 g/l Total Acidity: 6.23 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Blandy's 5 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.

PRESS COMMENTS

"The nose is redolent of freshly baked, warm, spicy fruit dripping in golden syrup. The palate is lush, with a rich, fragrant, soft texture - impeccably balanced." International Wine Challenge. October 1999.

AWARDS

Gold Medal, IWC 1999

TASTING NOTES

Dark, golden brown with characteristic Madeira bouquet of raisins, toffee and nuts. Sweet with a rich, full bodied, honeyed and complex finish and beautifully balanced acidity.



BLANDY'S MALMSEY 5 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET