

BLANDY'S

J.B.

MADEIRA

Established
1811



BLANDY'S VERDELHO 5 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Verdelho

VINHEDOS

São utilizadas diversas vinhas de qualidade em Ponta Delgada e São Vicente, a altitudes de cerca de 400m.

VINIFICAÇÃO

O Blandy's Verdelho 5 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura entre 18 e 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 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, sendo depois engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.43 Açúcar Residual: 78g/l Acidez Total: 6.53 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Blandy's Verdelho 5 anos é filtrado e não requer decantação. É excelente como aperitivo, mas também acompanha bem 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

"Na boca é delicioso e encorpado. O palato tem aromas levemente fumados, com luxuriantes notas de mel e laranja. Simplesmente delicioso." International Wine Challenge

PRÉMIOS

Medalha de Prata International Wine Challenge 2001
Medalha de Prata International Wine Challenge 2002

NOTAS DE PROVA

Cristalino, cor topaz com reflexos dourados. No nariz é complexo, revelando um bouquet fresco, frutado, com aromas de frutos secos, madeira e especiarias.

GRAPE VARIETIES

Verdelho

VINEYARDS

Various quality vineyards in Ponta Delgada and São Vicente at altitudes of up to 400m.

VINIFICATION

Blandy's 5 year old 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 5 year old Verdelho 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: 3.43 Residual Sugar: 78 g/l Total Acidity: 6.53 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Blandy's 5 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

"Gorgeous full-bodied mouth feel on the palate with slightly smoked rich creamy flavours and tones of honey, introduced by luxurious warm full orangey aromas. Simply delightful." International Wine Challenge

AWARDS

Silver Medal, IWC 2001
Silver Medal, IWC 2002

TASTING NOTES

Clear, topaz colour, with a golden rim. Complex nose, revealing a fresh bouquet with raisins, dried fruits, wood and spices.