

BLANDY'S

J.B.

MADEIRA

Established
1811



BLANDY'S ALVADA 5 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

50% Malvasia + 50% Bual

VINIFICAÇÃO

O Blandy's Alvada passou por uma fermentação das películas com leveduras naturais, a temperaturas entre os 18°C e os 21°C, em tanques de inox com temperatura controlada. Após aproximadamente 48 horas, fortificou-se o vinho com álcool vínico (96% v/v), interrompendo-se assim a fermentação quando os níveis de açúcar atingiram os valores desejados.

ENVELHECIMENTO

O Blandy's Alvada foi envelhecido em cascos de carvalho americano durante 5 anos. Usou-se o tradicional sistema de "Canteiro", que inclui o suave aquecimento do vinho nos sótãos dos armazéns da empresa, no Funchal. Ao longo dos anos, o vinho foi sendo transferido dos pisos superiores das caves para os intermédios e depois para o rés-do-chão, onde as temperaturas são inferiores. Após este aquecimento lento e natural, o vinho foi filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.36 Açúcar Residual: 130.0 g/l Acidez Total: 6 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Alvada é filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É um delicioso acompanhamento de sobremesas, particularmente fruta, bolos, doces de chocolate e queijos fortes. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

COMENTÁRIOS NA IMPRENSA

"A estratégia de pós-modernismo da Madeira Wine Company funciona surpreendentemente bem nesta garrafa de 50cl com o seu vistoso rótulo rosa choque. Usaram cascos raspados propositadamente, para aumentar a componente de madeira. Bastante ligeiro, mas muito vibrante e vigoroso, e definitivamente, muito, muito, Madeira. Viçoso. Também acompanha bem algumas comidas." Jancis Robinson.

PRÉMIOS

Listado nos melhores lançamentos do ano, Revista Decanter, Fevereiro de 2003
Medalha de Prata, International Wine Challenge 2003
Medalha de Prata, International Wine & Spirit Competition 2005
Medalha de Prata, International Wine Challenge 2006

NOTAS DE PROVA

Atraente cor castanha-dourada. No nariz possui o clássico bouquet de vinhos da Madeira, de frutos secos, caramelo e notas de especiarias e madeira. No palato é aveludado, macio e encorpado, acidez equilibrada. Um longo final de boca com notas de mel e especiarias.

GRAPE VARIETIES

50% Malmsey + 50% Bual

VINIFICATION

Blandy's Alvada 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 Alvada was aged for 5 years 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. The wine underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.36 Residual Sugar: 130.0 g/l Total Acidity: 6 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Blandy's Alvada is fined and does not require decanting. It is a fine 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 Madeira Wine Company's bid for post-modern Madeira works surprisingly well in its flashy shocking pink-labeled 50cl bottle. They deliberately use shaved oak casks to increase the oaky component. Quite light but very vibrant and edgy and very, very definitely Madeira. Sappy, bright, you could drink this with some foods too". Jancis Robinson

AWARDS

"Expressive nose producing a harmonious combination of dried fruit, orange peel and maple syrup. Richness and power in the mouth followed by a good acidity..."

Best New Releases, Decanter Magazine, February 2003

Silver medal, IWC 2003

Silver Medal, IWSC 2005

Silver Medal, IWC 2006

TASTING NOTES

Lovely golden-chestnut colour with a fine golden rim.

Nose: characteristic and classic Madeira bouquet of dried fruits, toffee and hints of oak and spices.

Palate: sweet, very rich, smooth and full-bodied, balanced by a very fine acidity. A long aftertaste with notes of honey and spicy oak.