

BLANDY'S

J.B.

MADEIRA

Established
1811



BLANDY'S DUKE OF CLARENCE

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Tinta Negra Mole.

VINHEDOS

De grande qualidade, plantados a cerca de 200m de altitude no norte da ilha, perto de São Vicente e no sul, em Câmara de Lobos.

VINIFICAÇÃO

O Duke of Clarence da Blandy's passou por uma fermentação das películas com leveduras naturais, a temperaturas entre os 24°C e os 26°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Após cerca de 48h, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), assim parando a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

ENVELHECIMENTO

O Duke of Clarence da Blandy's foi transferido para tanques estufa, onde foi submetido a um processo cíclico de aquecimento e arrefecimento, com temperaturas entre os 45°C e os 50°C, durante três meses. Concluída a estufagem, o vinho esteve três anos a maturar em cascos de carvalho americano. Depois foi filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.41 Açúcar Residual: 123 g/l Acidez Total: 5.85 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Duke of Clarence da Blandy's foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. Acompanha bem sobremesas, particularmente frutas secas, bolos, sobremesas de chocolate e queijos cremosos. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

PRÉMIOS

Medalha de Prata, International Wine Challenge 2003

Medalha de Bronze, International Wine & Spirit Competition 2003

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

“Adoro Madeira e a Blandy's é uma das mais prestigiadas marcas. O Duke of Clarence tem aromas de toffee, fruta madura e frutos secos. No palato apresenta uma suave doçura, com um final de boca preenchido. Ideal para todos os tipos de sobremesas, mas combina especialmente bem com gengibre, chocolate e café.”
Matthew Jukes, Daily Mail, Novembro de 2003

NOTAS DE PROVA

Castanho dourado carregado, com mel e passas no nariz. Encorpado e macio. Excelente para o final de um jantar.

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra Mole.

VINEYARDS

Various quality vineyards grown at about 200m on the north of the island near São Vicente and on the south in Camara de Lobos.

VINIFICATION

Blandy's Duke of Clarence underwent fermentation on the skins with natural yeast at between 24°C - 26°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 Duke of Clarence was transferred to 'estufa' tanks where the wine underwent a cyclic heating and cooling process between 45°C and 50°C over a period of 3 months. After 'estufagem' the wine was aged for three years in American oak casks and then underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.41 Residual Sugar: 123 g/l Total Acidity: 5.85 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Blandy's Duke of Clarence is fined and does not require decanting. It is a superb accompaniment to dessert dishes, especially fruit, cakes, chocolate puddings and soft cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

AWARDS

Silver Medal, IWC 2003

Bronze Medal, IWSC 2003

PRESS COMMENTS

“This tasty, well-priced, pudding all-rounder is softly sweet with nuances of honey and raisin flavours. A great buy ...”

The Sunday Express

Julie Arkell Dec 99

“I love Madeira, and Blandy's is one of the best-value operators on the island. Duke of Clarence is toffeed, ripe and nutty, with ample sweetness on the mid-palate, and a clean, tart finish. It is the all-round cake specialist – working superbly with ginger, chocolate and coffee.”

Matthew Jukes, Daily Mail, November 2003

TASTING NOTES

Deep golden brown colour with honey and raisins on the nose, rich full bodied and soft textured; a great after dinner drink.