

BLANDY'S

J.B.

MADEIRA

Established
1811



BLANDY'S DUKE OF CUMBERLAND

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Tinta Negra Mole.

VINHEDOS

De grande qualidade, plantados entre os 200 e 400m de altitude no norte da ilha, perto de São Vicente.

VINIFICAÇÃO

O Duke of Cumberland 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 3 dias, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), assim parando a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

ENVELHECIMENTO

O Duke of Cumberland 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: 3.4 Açúcar Residual: 91.9 g/l Acidez Total: 6 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Duke of Cumberland da Blandy's foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É um excelente acompanhamento para sobremesas, especialmente fruta, bolos, chocolate, pasteis e queijos cremosos. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

NOTAS DE PROVA

Um intenso e atraente Madeira meio doce. Irreverente no palato, fresco e frutado, é um excelente acompanhamento para sobremesas e queijos.

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra Mole.

VINEYARDS

Various quality vineyards grown at between 200m and 400m on the north of the island near São Vicente.

VINIFICATION

Blandy's Duke of Cumberland underwent fermentation on the skins with natural yeast at between 24°C - 26°C 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 Duke of Cumberland 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: 3.4 Residual Sugar: 91.9 g/l Total Acidity: 6 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

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

TASTING NOTES

A deep, luscious, medium rich Madeira; tangy with crisp fruit, excellent with dessert and cheeses.