

# BLANDY'S

J.B.

## MADEIRA

Established  
1811



## BLANDY'S RAINWATER

### FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

#### CASTAS

Tinta Negra Mole.

#### VINHEDOS

De grande qualidade, plantados a altitudes entre os 300 e 400m, no Norte da ilha perto de S.Vicente. As vinhas são plantadas em socalcos de solo vulcânico de xisto e godos (Terra Grossa) e terra xistosa que não drena a água e quebra quando seca (Massapez).

#### VINIFICAÇÃO

O Rainwater da Blandy's passou por uma fermentação na ausência 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 4 dias, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), assim parando a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

#### ENVELHECIMENTO

O Rainwater 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: 18% Vol pH: 3.35 Açúcar Residual: 78 g/l Acidez Total: 6 g/l ácido tartárico

#### SERVIR E GUARDAR

O Rainwater da Blandy's foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

#### COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Aromas de frutos secos, muito leve e fresco, com uma acidez firme e um final de boca médio." Lynn Farmer, The Time News

#### NOTAS DE PROVA

O Rainwater é um Madeira meio seco, delicioso quando consumido fresco antes das refeições, mas que também acompanha bem a sobremesa. O seu bouquet elegante e refinado torna este vinho universal.

#### GRAPE VARIETIES

Tinta Negra Mole.

#### VINEYARDS

Various quality vineyards grown at between 300m and 400m on the north of the island near São Vicente. The vines are planted on terraced slopes with volcanic soil made up of dark clay and grit (Terra Grossa) and heavy clayey earth that does not drain water and cracks when dry (Massapez).

#### VINIFICATION

Blandy's Rainwater underwent fermentation off the skins with natural yeast at between 24°C - 26°C 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 Rainwater 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: 18% ABV pH: 3.35 Residual Sugar: 78 g/l Total Acidity: 6 g/l tartaric acid

#### SERVING & CELLARAGE

Blandy's Rainwater is fined and does not require decanting. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

#### PRESS COMMENTS

"Nutty aromas and a light flavour, but firm acidity and medium length". Lynn Farmer, The Wine News.

#### TASTING NOTES

Rainwater is a medium dry pale Madeira that is delicious taken chilled before meals but also goes well with dessert. It's elegant and refined bouquet has made it a universal favourite.