

**BLANDY'S HARVEST MALMSEY 2001****GRAPE VARIETIES**

Malmsey

**VINIFICATION**

Blandy's Harvest 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 1999 Harvest Malmsey was aged in seasoned American oak casks in the traditional 'Canteiro' system, whereby the wine is gently heated by warm air in the lofts of the company's south-facing lodge in Funchal. Over the years the casks are transferred from the top floor to the middle floor and eventually to the ground floor where it is cooler. The wine is regularly racked during the ageing process and is finally bottled when the desired balance of maturity is reached.

**CASTAS**

Malvasia

**VINIFICAÇÃO**

O Blandy's Harvest fermenta com leveduras naturais entre 18-21°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 48 horas a fortificação é efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.

**ENVELHECIMENTO**

O Blandy's Harvest é envelhecido 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 antes de ser engarrafado.

**Specification**

Alcohol by Volume: 19%  
Total Acidity: 6.45 g/l  
Baumé: 4.6  
pH: 3.45

**Serving & Cellarage**

Blandy's Harvest is fined and does not require decanting. It is an excellent accompaniment to rich desserts and cheese. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

**Tasting Notes**

Amber colour with golden green reflections. Characteristic bouquet of Madeira with dried fruits, vanilla and wood. Rich and full bodied with notes of tea, toffee, spices and chocolate. Sweet and smooth on the palate, with a honeyed aftertaste.

**Especificações Técnicas**

Álcool: 19%  
Acidez Total: 6,45 g/l  
Baumé: 4,6  
pH: 3,45

**Servir e guardar**

O Blandy's Harvest é filtrado e não requer decantação. É excelente como digestivo e acompanha bem sobremesas e queijos. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

**Notas de Prova**

Cor âmbar com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, de frutos secos, baunilha e madeira. Encorpado, com notas de chá, toffee, especiarias e chocolate. No palato é macio e delicado, com um final de boca de mel.