

Os Blandy, enquanto última das famílias ligadas à origem do comércio de vinhos Madeira que ainda gerem a empresa familiar fundada pelos seus antepassados, são únicos no negócio dos vinhos Madeira.

A família Blandy desempenhou um papel de destaque no desenvolvimento do vinho Madeira ao longo da sua história, e ainda no desenvolvimento da economia desta remota ilha do Oceano Atlântico; hoje, membros da família continuam a viver na Madeira, mantendo uma tradição que remonta a 1811.

A Blandy's Madeira, gerida e detida pela mesma família independente há 200 anos e sete gerações, prevalece totalmente dedicada à preservação das tradições de produção do Vinho da Madeira.



VINHEDOS

São utilizadas diversas vinhas de qualidade na zona de Porto Moniz, Seixal e Camara de Lobos a cerca de 500m de altitude.

VINIFICAÇÃO

O Blandy's Sercial 5 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura controlada (18-21°C) em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 5 ou 6 dias a fortificação é efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.

ENVELHECIMENTO

O Blandy's Sercial 5 anos é envelhecido durante 5 anos 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, sendo depois engarrafado.

NOTAS DE PROVA

Cor topaz brilhante e limpa, com reflexos dourados. Fresco, com aromas de frutos secos, madeira e citrinos. Final de boca fresco, frutado e persistente.

ABRIR, SERVIR & GUARDAR

O Blandy's Sercial 5 anos é filtrado e não requer decantação. É excelente como aperitivo e acompanha bem entradas, pratos de peixe e cozinha Indiana. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

PRÉMIOS

Medalha de Bronze International Wine Challenge 2002

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

GRAU ALCOÓLICO:	19%
ACIDEZ TOTAL:	6 g/l tartaric acid
MASSA VOLÚMICA:	1002,00
AÇÚCAR RESIDUAL:	50 g/l
BAUMÉE:	0,9

INFORMAÇÃO GENÉRICA

CASTA(S):	Sercial
MÉTODO DE PRODUÇÃO:	'Canteiro'
ESTILO:	Seco
IDADE MÉDIA:	5 anos
ENOLOGIA:	Francisco Albuquerque