

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 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.

A CASTA

Em Portugal continental é também conhecida pelo nome de "Malvasia Fina".

Presentemente, a família adquire uvas a mais de 30 viticultores de Bual (ou Boal) que se localizam maioritariamente a sul da ilha, entre as cidades de Ribeira Brava e Calheta.

É uma casta vigorosa e de produção média, cuja produção beneficia das longas horas de luz e sol nesta encosta. A maturação é normalmente avançada face às demais. Produz vinhos de estilo meio doce.

VINIFICAÇÃO & MATURAÇÃO

A procura do equilíbrio exacto entre concentração e frescura são uma arte que requer enorme conhecimento, perícia, experiência, e grande destreza. Este equilíbrio resulta das escolhas de enologia feitas ao longo do processo de maturação, em que o vinho, que envelhece em velhos cascos de carvalho em sistema de Canteiro (à temperatura ambiente) e é trasfegado dos armazéns mais quentes, virados a sul, para os armazéns mais frescos, no lado norte, à medida que vai envelhecendo.

O Blandy's Bual 1957 envelheceu 60 anos, maioritariamente, em cascos de carvalho americano, e à semelhança de todos os vinhos frasqueira da família, fez toda a maturação nos armazéns do Blandy's Wine Lodge.

ARMAZENAMENTO & SERVIÇO

Recomendamos que este vinho seja guardado num local fresco e seco, a temperatura constante (idealmente até 16°C), ao abrigo da luz e na posição vertical. Uma vez engarrafados, e ao fim de alguns anos de estágio em garrafa, os vinhos podem criar depósito natural, pelo que recomendamos a sua decantação. Tendo sido engarrafado após estabilização, recomendamos o mantenha a uma temperatura inferior a 16°C, melhor o apreciar.

Prémios

IWSC 2018 - Gold Outstanding – 93+ pontos

DECANTER 2018 – Gold outstanding – 96 pontos

WINE ENTHUSIAST'S 2018– Editor Choice - 95 Pontos

Wine&Spirits – 96 Pontos



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	
Alcool:	20%
Acidez Total:	7,9 g/l
Açúcares:	102 g/l
Baumé:	4.2

	37.5cl	75cl	150cl	300cl	18lt
GARRAFAS:	198	1506	55	40	3

INFORMAÇÃO GENÉRICA	
Casta:	Bual
Categoria:	Frasqueira
Envelhecimento:	Canteiro
Casco:	Carvalho Americano
Estlo:	Meio Doce
Ano de Vindima:	1957
Engarrafado em:	2017
Enologia:	Francisco Albuquerque