

**BLANDY'S VINTAGE BUAL 1959****GRAPE VARIETIES**

Bual

**PRODUCT DESCRIPTION**

Blandy's Vintage Bual 1959 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 36 years in seasoned American oak casks in the traditional 'Canteiro' system, whereby the casks were gradually transferred from the top floors of the lodge, where it is naturally warmer, to the middle floors and eventually to the ground floor where it is cooler. The wine was regularly racked and when it reached the desired stage of maturity it was bottled.

**BOTTLING YEAR**

2004

**CASTAS**

Bual

**DESCRIÇÃO DE PRODUTO**

O Blandy's Vintage Bual 1959 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 36 anos (método de "canteiro"), nos quentes sótãos do armazém, durante muitos meses. Este processo, conhecido como "estufagem gradual" transmite ao vinho aromas e sabores únicos e dá-lhe uma grande longevidade. Após este aquecimento suave e natural, o vinho é envelhecido num local mais fresco do armazém das Mercês, por um período de tempo variável.

**ANO DE ENGARRAFAMENTO**

2004

**Specification**

Alcohol by Volume: 20%

Total Acidity: 8.2 g/l (tartaric acid)

pH: 3.35

Baumé (20°C): 3.5

Reducing Sugar: 93.5 g/l

Volatile Acidity: 1.10 g/l

**Press Comments**

*Mid-amber/mahogany; rich, lifted, with a slightly offputting whiff of cream cheese on the nose; dried figs and apricots, with good richness and texture, offset by gentle acidity. Very approachable and easy to drink.*

Richard Mayson, Fine Wine, February 2008

**Tasting Notes**

Deep dark brown colour with golden highlights. Characteristic and complex bouquet of Madeira with spices, toffee and vanilla and notes of dried fruits and nuts. Medium sweet and smooth, full bodied on the palate. Perfect balance between richness and acidity. A very long and persistent finish with orange peel, coffee and spices.

**Especificações Técnicas**

Álcool: 20%

Acidez Total: 8.2 g/l (ácido tartárico)

pH: 3.35

Baumé (20°C): 3.5

Açúcares Redutores: 93.5 g/l

Acidez Volátil: 1.10 g/l

**Comentários de Imprensa**

*Cor âmbar/castanha-avermelhada; encorpado e muito vivo, com um pouco de aromas lácteos; figos secos e alperces, com uma textura agradável equilibrada por uma boa acidez. Muito acessível e fácil de beber.*

Richard Mayson, Fine Wine, Fevereiro de 2008

**Notas de Prova**

Cor castanha intensa com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, com especiarias, toffee e baunilha e notas de frutos secos avelãs. No palato é meio doce, macio e encorpado. Está em perfeito equilíbrio entre a doçura e a acidez. Final de boca longo e persistente, com notas de casca de laranja e especiarias.