

BLANDY'S VINTAGE SERCIAL 1974

BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA

GRAPE VARIETIES

Sercial

PRODUCT DESCRIPTION

Blandy's Vintage Sercial 1974 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 30 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

Sercial

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Blandy's Vintage Sercial 1974 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 30 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: 20.5%
Total Acidity: 10.0 g/l (tartaric acid)
pH: 3.40
Baumé (20°C): 0.8
Reducing Sugar: 45.3 g/l
Volatile Acidity: 1.20 g/l

Press Comments

Recommended by New York Times
A Brighter Future for a Wine With a Past. Madeira is capable of achieving an astonishing old age. A vintage Madeira must age at least 20 years in cask before it can be sold.
Frank J. Prial, January 2007

Tasting Notes

Topaz colour with golden reflections. Intense and complex characteristic bouquet of Madeira, with dried fruits, wood and spices. Dry and fresh, with a long and warm aftertaste.

Especificações Técnicas

Álcool: 20.5%
Acidez Total: 10.0 g/l (ácido tartárico)
pH: 3.40
Baumé (20°C): 0.8
Açúcares Redutores: 45.3 g/l
Acidez Volátil: 1.20 g/l

Comentários de Imprensa

Recomendado pelo jornal New York Times
Um melhor Futuro para um vinho com Passado. O Vinho da Madeira tem uma enorme capacidade para atingir uma extraordinária idade. Um Madeira Vintage tem de envelhecer em casco pelo menos 20 anos antes de ser comercializado.
Frank J. Prial, Janeiro de 2008

Notas de Prova

Cor topaz com reflexos dourados. Bouquet intenso e complexo, característico de Vinhos da Madeira, com frutos secos, madeira e especiarias. Seco, mas fresco, com um final de boca longo e convidativo.