

**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 raked 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.