

# BLANDY'S COLHEITA MALMSEY 1990

## GRAPE VARIETIES

Malmsey

## VINIFICATION

Fermentation in temperature controlled stainless steel tanks; maceration by pumping over at a controlled temperature of 22°C; fortification with grape brandy after approximately 48 hours, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

## MATURATION

Blandy's Colheita Malmsey 1990 was aged in seasoned American oak casks in the traditional 'Canteiro' system, whereby the wine is gently heated by warm air in the lofts of the company's south-facing lodge in Funchal. Over the years the casks are transferred from the top floor to the middle floor and eventually to the ground floor where it is cooler. The wine is regularly racked during the ageing process and is finally bottled when the desired balance of maturity is reached.

## BOTTLING YEAR

2009

## CASTAS

Malmsey

## VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox. Maceração com temperatura controlada a 22°C. Fortificação com álcool vínico (96% v/v) após 48 horas, aproximadamente, de forma a conservar o teor de açúcar desejado.

## ENVELHECIMENTO

O Blandy's Colheita Malmsey 1990 é envelhecido 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 antes de ser engarrafado.

## ANO DE ENGARRAFAMENTO

2009



## Specification

Alcohol by Volume: 19%  
Total Acidity: 7.5 g/l (tartaric acid)  
pH: 3.42  
Baumé (20°C): 4.3  
Reducing Sugar: 115.16 g/l  
Volatile Acidity: 0.66 g/l

## Serving & Cellarage

Blandy's Colheita is fined and does not require decanting. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening. It is a superb accompaniment to dried fruit, butter biscuits, praline, milk chocolate and honey cake.

## Accolades

Gold Medal – International Wine Challenge 2009  
'Best in Class' Gold Medal - International Wine & Spirit Competition 2009  
Silver Medal – International Wine & Spirit Competition 2008  
Silver Medal – Decanter World Wine Awards 2008 and 2009

## Tasting Notes

Amber colour with golden reflections. Characteristic bouquet of Madeira with dried fruits, honey, vanilla and dark chocolate. Sweet and full bodied, with an oaky aftertaste.

## Especificações Técnicas

Álcool: 19%  
Acidez Total: 7.5 g/l (ácido tartárico)  
pH: 3.42  
Baumé (20°C): 4.3  
Açúcares Redutores: 115.16 g/l  
Acidez Volátil: 0.66 g/l

## Servir e guardar

O Blandy's Colheita é filtrado e não requer decantação. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto. É um excelente acompanhamento para frutas secas, bolachas de manteiga, chocolate de leite, praliné e bolo de mel.

## Prémios

Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2009  
Medalha de Ouro 'Melhor na Classe' – International Wine & Spirit Competition 2009  
Medalha de Prata – International Wine & Spirit Competition 2008  
Medalha de Prata – Decanter World Wine Awards 2008 e 2009

## Notas de Prova

Cor âmbar com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, de frutos secos, mel, baunilha e chocolate negro. No palato é doce e encorpado, com um final de boca longo com evidentes notas de madeira.