

BLANDY'S COLHEITA BUAL 1993

BLANDY'S
EST. 1811
MADEIRA

GRAPE VARIETIES

Bual

VINIFICATION

Blandy's Bual Colheita underwent fermentation off the skins with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 3 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Blandy's Colheita Bual 1993 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.

CASTAS

Bual

VINIFICAÇÃO

O Blandy's Colheita Bual fermenta com leveduras naturais entre 18-21°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 3 dias a fortificação é efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.

ENVELHECIMENTO

O Blandy's Colheita Bual 1993 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.

**Specification**

Alcohol by Volume: 19%
Total Acidity: 7.8 g/l (tartaric acid)
pH: 3.5
Baumé (20°C): 3.1
Reducing Sugar: 88.7 g/l
Volatile Acidity: 0.84 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 dessert dishes, especially fruit, cakes, rich chocolate puddings and cheeses.

Accolades

Gold Medal – International Wine Challenge 2009
Silver Medal (Best in Class) – International Wine & Spirit Competition 2008

Deepish amber with green/golden tinge. Classic bual with nose packed with mushroom, olive, nuts and earthy notes. Followed by touches of coffee, caramel and raisin. All repeats in the mouth with addition of marmalade, dried apricot and cinnamon. Beautiful concentration, great balance and fresh acidity. Slightly on the drier side. June 2008

Tasting Notes

Topaz colour with golden reflections. Characteristic bouquet of Madeira with figs and prunes, vanilla and oak. Medium sweet and full bodied, with a fresh toffee finish.

Especificações Técnicas

Álcool: 19%
Acidez Total: 7.8 g/l (ácido tartárico)
pH: 3.5
Baumé (20°C): 3.1
Açúcares Redutores: 88.7 g/l
Acidez Volátil: 0.84 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 sobremesas, especialmente frutas, bolos, doces de chocolate e queijos.

Prémios

Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2009
Medalha de Prata (Melhor na sua Classe) – International Wine & Spirit Competition 2008

Cor âmbar profunda com toques dourados/esverdeados no topo. Um bual clássico, com camadas de cogumelos, avelãs e musgo, seguidas de notas de café, caramelo e uvas maduras. Tudo se repete na boca, enriquecido com marmelada, alperce seco e canela. Excelente concentração, bom equilíbrio e frescura. Ligeiramente seco. Junho de 2008

Notas de Prova

Cor topázio com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, de figos e ameixas secas, baunilha e madeira. No palato é meio doce e encorpado, com um final de boca fresco com nuances de toffee.