

BLANDY'S COLHEITA MALMSEY 1994

BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA

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 1994 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

2010

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 1994 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

2010

**Specification**

Alcohol by Volume: 19%
Total Acidity: 6.7 g/l (tartaric acid)
pH: 3.37
Baumé (20°C): 5.0
Reducing Sugar: 120 g/l
Volatile Acidity: 0.65 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.

Tasting Notes

Amber colour with golden reflections. Characteristic bouquet of Madeira with dried fruits, toffee and dark chocolate. Sweet and full bodied. Long aftertaste with notes of honey.

Especificações Técnicas

Álcool: 19%
Acidez Total: 6,7 g/l (ácido tartárico)
pH: 3,37
Baumé (20°C): 5,0
Açúcares Redutores: 120 g/l
Acidez Volátil: 0,65 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.

Notas de Prova

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