

BLANDY'S COLHEITA SERCIAL 2001**GRAPE VARIETIES**

Sercial

VINIFICATION

Fermentation in temperature controlled stainless steel tanks; maceration by pumping over at a controlled temperature of 22°C; fortification with grape brandy after 8 days, arresting fermentation at the desired degree of dryness.

MATURATION

Blandy's Sercial Colheita 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.

Only 1,224 bottles of this wine were produced.

BOTTLING YEAR

2009

CASTAS

Sercial

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox. Maceração com temperatura controlada a 22°C. Fortificação com álcool vínico (96% v/v) após 8 dias, aproximadamente, de forma que todo o açúcar tenha sido fermentado.

ENVELHECIMENTO

O Blandy's Colheita Sercial 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.

Só foram produzidas 1.224 garrafas deste vinho.

ANO DE ENGARRAFAMENTO

2009

**Specification**

Alcohol by Volume: 19%

Baumé (20°C): 0

Volatile Acidity: 0.72 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 excellent as an aperitif but is also exceedingly good with creamy starters, fish and sushi.

Tasting Notes

Golden colour with topaz reflections. Complex and intense notes of dried fruits, spices, and citrus aromas. Dry and fresh on the palate with a long and spicy finish.

Especificações Técnicas

Álcool: 19%

Baumé (20°C): 0

Acidez Volátil: 0.72 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 excelente como aperitivo, mas também acompanha entradas cremosas, pratos de peixe e sushi.

Notas de Prova

Cor dourada, com reflexos topázio. Complexos aromas exóticos e cítricos, com notas de frutos secos, frutos cristalizados e especiarias. No palato é seco e fresco, com um toque cítrico. Longo e complexo final de boca, onde sobressaem as especiarias.