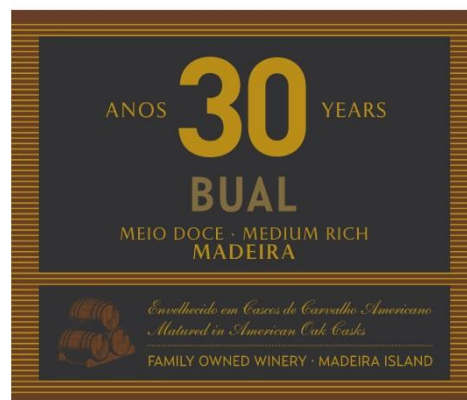


Os Blandy, enquanto última das famílias ligadas à origem do comércio de vinhos Madeira que ainda gerem a empresa familiar fundada pelos seus antepassados, são únicos no negócio dos vinhos Madeira.

A Blandy's Madeira, gerida e detida pela mesma família independente há 200 anos e sete gerações, prevalece totalmente dedicada à preservação das tradições de produção do Vinho da Madeira.

A CASTA

Em Portugal continental é também conhecida pelo nome de "Malvasia Fina". Presentemente, a família adquire uvas a 29 viticultores de Bual (ou Boal) que se localizam maioritariamente a sul da ilha, entre as cidades de Ribeira Brava e Calheta. É uma casta vigorosa e de produção média, cuja produção beneficia das longas horas de luz e sol nesta encosta. A maturação é normalmente avançada face às demais. Produz vinhos de estilo meio doce.



VINIFICAÇÃO

A procura do equilíbrio exacto entre concentração e frescura são uma arte que requer enorme conhecimento, perícia, experiência, e grande destreza. Este equilíbrio resulta das escolhas de enologia feitas ao longo do processo de maturação, em que o vinho, que envelhece em velhos cascos de carvalho americano à temperatura ambiente, é trasfegado dos armazéns mais quentes, virados a sul, para os armazéns mais frescos, no lado norte. A produção de vinhos de indicação de idade é complexa, uma vez que nem sempre dispomos dos mesmos vinhos para compor o lote. Assim, a produção deste vinho de 30 anos tem por base um lote dos melhores anos de várias décadas da casta Bual elaborado com idade média de 32 anos, tendo o mais novo cerca de 11 anos e o mais velho 47 anos, exclusivamente a partir de uvas Boal colhidas nas encostas solarengas de Campanário e Estreito do Calheta. Vinificação de bica aberta, em pipas, com alcoolização antes do final do último terço de fermentação.

MATURAÇÃO

O Blandy's 30 Anos Bual envelheceu em cascos de carvalho Americano de 650 litros velhos até à constituição do lote. Depois "casou" em cuba de madeira de cetim onde permaneceu cerca de 6 meses até estabilizar. Antes do seu engarrafamento sofreu uma ligeira filtração.

ARMAZENAMENTO & SERVIÇO

Recomendamos que este vinho seja guardado num local fresco e seco, a temperatura constante (idealmente até 16°C), ao abrigo da luz e na posição vertical. Para melhor o apreciar, recomendamos que seja bebido fresco, a uma temperatura máxima de 16°C-

NOTAS DE PROVA

Lush, rich and creamy, with decadent spiced flavors of citrus peel, dried apricot and baked peach, woven together by vibrant acidity. Pure and minerally, featuring hints of white pepper. Culminates in an endless finish filled with a complex mix of savory herbal details. Drink now through 2050. 400 cases made. – KM, Issue Oct 15, 2015

O QUE SE DIZ ACERCA DELE:

Wine Spectator – 95 Points – "Exótico, rico e cremoso, com decadents notes de especiaria et casca de citrino, alperce seco e pêssego cozido, cozinhos por uma vibrante acidez. Pureza e mineralidade, com pinceladas de pimenta branca. Culmina num final extraordinariamente longo, com traços herbáceos – KM – Ed. 15 Outubro, 2015

The Wine Advocate – 2016 – 92 Pontos

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Alcool: 20%

Acidez Total: 8 g/l

Açúcares: 91 g/l

Baumé: 3.5

INFORMAÇÃO GENÉRICA

Casta: Bual

Envelhecimento: "Canteiro"

Estilo: Meio Doce

Ano da Colheita: Entre 15 e 49 Anos

Enologia: Francisco Albuquerque