



BLANDY'S
EST. 1811
MADEIRA

Verdelho 1976

Verdelho foi em tempos a casta mais representativa na Madeira no Séc. XVII, e alguns afirmam mesmo que será originária da ilha. Os mostos têm doçura moderada, marcada acidez e resultam em Vinhos da Madeira de estilo meio-seco.

Verdelho 1976, tem a categoria de Frasqueira. O envelhecimento - Método de Canteiro.

Toda a maturação realizou-se nas adegas localizadas no centro da cidade do Funchal, a Blandy's Wine Lodge. Este equilíbrio resulta das escolhas de enologia feitas ao longo do processo de maturação, em que o vinho, que envelhece em cascos de carvalho à temperatura ambiente, é trasfegado dos armazéns mais quentes, virados a sul, para os armazéns mais frescos, no lado norte.

In the 17th century Verdelho was considered the most representative variety in Madeira Island and some even say that may be originated from the island. Verdelho produces a wine must with moderated sugar levels, noticeable acidity and produces a medium-dry style of Madeira wine.

Verdelho 1976, has the category of a Frasqueira. The Ageing – “Canteiro” process.

The maturation occurred in the cellar of Blandy's Wine Lodge, located Funchal city center. This balance, results from the winemaker's decisions through the maturation process in which the wine, who ages in American oak casks in the warm attic floors of the lodge, is transferred to the lower cooler north facing floors of the lodge.

Notas de prova | Tasting notes

Límpido, brilhante, de castanho acobreado, com nuance dourada com reflexos esverdeados.

No nariz, muito característico e exuberante, muito etéreo, cheio de notas balsâmicas, especiaria e frutos secos.

No Palato, muito poderoso, fresco e concentrado, com fim de boca e retro nasal muito longo cheio de notas balsâmicas, madeiras exóticas e rum velho.

Clear and bright coppery brown colour with golden nuances and greenish reflections.

On the nose it's very characteristic, exuberant and very ethereal, full of balsamic notes, spices and dry fruits.

On the palate it's very powerful, fresh and concentrated with a long aftertaste and retronasal full of balsamic notes, exotic woods and old rum.

Álcool / 21%vol Alcohol	Massa volúmica / 1014,24 g/L Volumetric mass	Acidez total / 10,25 g/L Total acidity			
Acidez volátil / 1,26 g/L Volatil Acidity	Açúcares redutores / 86 Reducing sugars	pH / 3,56	Bé / 2,6		
Ano de colheita / 1976 Harvest year	Ano de engarrafamento / 2020 Bottling year				
Número de garrafas / Bottle number	37,5cL / N.º 96	75cL / 1 039	150cL / 38	350cL / 20	1800cL / 3



Armazenamento & Cellarage

Guardar num local fresco e seco, a temperatura constante (idealmente até 16°C), ao abrigo da luz e na posição vertical.

Stored upright in a dark, fresh and dry room with constant temperature, ideally no higher than 16°C.

Serviço & Serving

Uma vez engarrafados, e ao fim de alguns anos de estágio em garrafa, os vinhos podem criar depósito natural, pelo que recomendamos a sua decantação.

Decanting will help remove any deposit that may have occurred in bottle over time.