

BLANDY'S

EST.1811

MADEIRA

Blandy's Madeira Wine

desde 1811 since
Dois séculos e sete gerações de
produção de um vinho de excelência.
A Blandy distingue-se por ser a
única família, de todos os fundadores
originais do comércio do vinho
Madeira, que ainda possui e gere a sua
própria empresa vinícola.

Two centuries and seven generations
producing
excellent wines.
Blandy's distinguishes itself for being
the only family, of all the original
founders of the Madeira wine trade,
which still owns and manages its own
original wine company.



PRÉMIOS RECENTES RECENT AWARDS

INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE 2022
Bronze 87 pts
DWVA - Decanter 2022
Silver 90 PTS

Verdelho • 10 anos • years old

No vinho Madeira, as castas Sercial, Verdelho, Bual e Malvasia estão associadas ao grau de doçura, podendo ser produzidos vinhos que são secos, meio secos, meio doces e doces.

In Madeira wine, the Sercial, Verdelho, Bual and Malmsey grape varieties are associated to the degree of sweetness, only producing dry, medium dry, medium rich and rich wines.

VINIFICAÇÃO . VINIFICATION

O Blandy's Verdelho 10 anos fermentou com leveduras naturais a uma temperatura de 18°C a 21°C em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 4 dias a fortificação efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.

Blandy's 10 year old Verdelho undergoes pelicular maceration followed by fermentation with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled tanks. After approximately 4 days, fortification with vinic alcohol (grape origin) takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

ENVELHECIMENTO . MATURATION

Este vinho é um blend de com vinhos de idade média de 10 anos de envelhecimento em cascos de carvalho segundo o processo tradicional de 'Canteiro', nas centenárias adegas da Blandy - Blandy's Wine Lodge. Após a 'estufagem gradual' o vinho foi filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

VINHEDOS . VINEYARDS

Encontrada no norte da Ilha da Madeira, no Porto Moniz, Santana e São Vicente. E no Sul na Calheta e Funchal.

This grape is found on the north of the island of Madeira, in Porto Moniz, Santana and São Vincente and in the south in Calheta and Funchal.

NOTAS DE PROVA . FOOD PAIRING . TASTING NOTES

Cor topaz, límpida e brilhante, com uma auréola dourada. Um bouquet fresco de frutos secos e especiarias, com convidativos aromas de laranja. Meio seco, encorpado e concentrado, a sua frescura combina na perfeição com a acidez muito equilibrada. Final de boca longo, de frutos exóticos e especiarias.

"...has a delightful, resinous bouquet with touches of mahogany bureau and hazelnut. The palate is crisp and taut on the entry, with vibrant acidity, ... The finish is focused with a subtle smoky note lingering after the wine has departed." (erobertparker).

Álcool Alcohol	/ 19%vol	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1012 g/L	Acidez total Total acidity	/ 6,3 g/L
-------------------	----------	-----------------------------------	------------	-------------------------------	-----------

Açúcares redutores Reducing sugars	/ 75 g/L	Acidez volátil Volatil Acidity	/ 0,42 g/L	Bé	/ 2,2	pH	/ 3,40
---------------------------------------	----------	-----------------------------------	------------	----	-------	----	--------

Informação genérica . General information

Enólogo do engarrafamento Bottling Winemaker	/ Francisco Albuquerque	Castas Grape	/ Verdelho	Método de produção Ageing	/ "Canteiro"
---	-------------------------	-----------------	------------	------------------------------	--------------

Estilo Style	/ Meio Seco Medium Dry	Idade média Age	/ 10 anos 10 years old
-----------------	---------------------------	--------------------	---------------------------