

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

DWWA - Decanter 2021

Bronze 87 PTS

Concours Mondial de Bruxelles 2022

Silver

Duke of Clarence

VINIFICAÇÃO e ENVELHECIMENTO. VINIFICATION and MATURATION

Duke of Clarence passou por uma fermentação das películas com leveduras naturais, a temperaturas entre os 24°C e os 26°C, em cubas de inox. Fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), assim parando a fermentação.

O vinho foi submetido a um processo cíclico de aquecimento e arrefecimento, com temperaturas entre os 45°C e os 50°C, durante três meses. Esteve a maturar em cascos de carvalho.

Blandy's Duke of Clarence underwent fermentation on the skins with natural yeast at between 24°C - 26°C in temperature controlled stainless steel tanks. Fortification with alcohol (grape origin) takes place arresting fermentation.

The wine was transferred to tanks where it underwent a cyclic heating and cooling process between 45°C and 50°C over a period of 3 months. After 'estufagem' the wine was aged in oak casks.

VINHEDOS · TERROIR · VINEYARDS

Tinta Negra desenvolve-se bem em solo Cambissolo, espesso, textura fina, teor médio de matéria orgânica, que representa 11% dos solos da Madeira até 700 metros de altitude. As vinhas sofrem forte influência do vento Atlântico, e temperaturas mais baixas características destas altitudes de montanha.

Tinta Negra grows very well in Cambisol type of soil, thick, with fine texture, medium organic matter content, which represents 11% of Madeira's soils up to 700 meters of altitude. The vines are influenced by the Atlantic winds and the lower temperatures characteristic of these mountain altitudes.

Castanho dourado carregado, com mel e passas no nariz. Encorpado e macio. Excelente para o final de um jantar.

Blandy's Duke of Clarence foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. Suberbo acompanhando sobremesas, em especial frutas, bolos, doces de chocolate e queijos. Foi engarrafado pronto a beber e aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

Deep golden brown colour with honey and raisins on the nose, rich full bodied and soft textured; a great after dinner drink.

Blandy's Duke of Clarence is fined and does not require decanting. It is a superb accompaniment to dessert dishes, especially fruit, cakes, chocolate puddings and soft cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

Temperatura de serviço 15°C. Serving temperature 59°F

Álcool Alcohol	/ 19%vol	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1030 g/L	Acidez total Total acidity	/ 5,5 g/L
Açúcares redutores Reducing sugars	/ 125 g/L	Acidez volátil Volatil Acidity	/ 0,18 g/L	Bé	/ 4,7
				pH	/ 3,35

Informação genérica . General information

Enólogo do engarrafamento
Bottling Winemaker / Francisco Albuquerque

Casta
Grape / Tinta Negra

Método de produção
Ageing / Estufa

Estilo
Style / Doce
Rich

Idade média
Age / 3 anos
3 years old