

# 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.*



## Malmsey 2016

### VINIFICAÇÃO . VINIFICATION

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 à temperatura ambiente, é trasfegado dos armazéns mais quentes, virados a sul, para os armazéns mais frescos, no lado norte.

O Blandy's Harvest 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 o envelhecimento em sistema de canteiro, o vinho é filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

*Finding the ideal balance between concentration and freshness is an art requiring enormous great knowledge, experience, skill.*

*Blandy's Harvest Malmsey was aged in seasoned American oak casks in the traditional 'Canteiro' system. The ageing was done in the traditional 'Canteiro' system, whereby the wine is gradually transferred from the higher lodges' attics, where the natural warmth of the sun contributes to the concentration of the wines, and temperatures are higher, to the middle floors, where temperatures are milder, and eventually, to the ground floor where temperatures are cooler. During this ageing, the wine underwent regular racking, and before finally being bottled, all wines are fined. All through the ageing process, the primary fruit flavours of the wine are gently transformed into tertiary dried fruit notes that produce Madeira unique hallmark bouquet.*

### NOTAS DE PROVA . FOOD PAIRING . TASTING NOTES

Cor âmbar com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, a frutos secos e cristalizados, chá, notas de brandy e baunilha. Na boca é doce, rico, macio e encorpado, com um final de boca longo e fresco com notas de baunilha, mel e madeira tostada.

*Âmbar medium dark colour, with a golden green reflection (nuance) and a slow teardrop. With a characteristic Madeira bouquet of dry and candid fruits, fine tea with old brandy notes and vanilla. It is sweet, full rich, smooth, bodied. It has a long and fresh aftertaste with some notes of honey and wood (oak-toasted).*

Álcool / 19%vol Alcohol	Massa volúmica / 1029 g/L Volumetric mass	Acidez total / 5,9 g/L Total acidity
Açúcares redutores / 120 g/L Reducing sugars	Acidez volátil / 0,42 g/L Volatil Acidity	Bé / 4,6 pH / 3,38

### Informação genérica . General information

Enólogo do engarrafamento / Francisco Albuquerque  
Bottling Winemaker

Casta / Malvasia . Malmsey  
Grape

Estilo / Doce . Rich  
Style

Idade média / 6 anos . years old  
Age