

BLANDY'S

EST. 1811
MADEIRA

Frasqueira Sercial 1990



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.



NOTAS DE PROVA

COR . Âmbar com reflexos dourados, cristalino brilhante.

AROMA . Bouquet característico, com notas etéreas de infusão de brandy com frutas cristalizadas cítricas, especiarias tipo gengibre, frutos secos do tipo noz.

BOCA . Seco, muito fresco, deixando um fim de boca longo a doce de laranja amarga e brandy velho.

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA BUAL . Jardim da Serra e costa Norte.

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Espaladeira.

ANO DE VINDIMA . 1990.

MÉTODO DE VINDIMA . Manual, com seleção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

MATURAÇÃO / ENVELHECIMENTO . Sistema de canteiro, em cascos de 650 L (pipas canteiras) à temperatura ambiente até ao mês do engarrafamento.

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA . Ilha da Madeira (Portugal). Situada no Oceano Atlântico a cerca de 900 km da costa portuguesa e a 600 Km de África.

TIPO DE SOLO . Diversas misturas de solos de natureza vulcânica, derivados principalmente de basalto, traquitos, tufa, escórias e conglomerados.

CLIMA . Temperado com características oceânicas, verificando-se uma variação de temperatura, humidade e pluviosidade, consoante a altitude.

COMBINAÇÃO GASTRONÓMICA . Excelente como aperitivo, é um bom vinho para meditação.

TASTING NOTES

COLOUR . Amber with golden reflections, bright crystalline.

AROMA . Characteristic bouquet, with ethereal notes of brandy infusion with candied citrus fruits, ginger-like spices, and walnut-like dried fruit.

Mouth . Dry, very fresh, leaving a long aftertaste of sweet bitter orange and old brandy.

MAIN BUAL VINEYARD AREAS . Jardim da Serra and North coast.

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Espalier.

HARVEST YEAR . 1990.

HARVEST METHOD . Manual, with qualitative selection, during several periods according to the state of maturation.

MATURATION / AGEING . In a "canteiro" system, in 650 L casks at room temperature until the month of bottling.

GEOGRAPHIC LOCATION . Madeira Island (Portugal). Located in the Atlantic Ocean about 900 km from the Portuguese coast and 600 km from Africa.

SOIL TYPE . Different types of soils of volcanic nature, derived mainly from basalt, trachytes, tufa, slag and conglomerates.

CLIMATE . Temperate with oceanic characteristics, verifying a variation of the temperature, humidity and rainfall, depending on the altitude.

FOOD PAIRING . Excellent as an aperitif, it is a good wine for meditation.

Álcool Alcohol	/	20% vol.	Massa volúmica Volumetric mass	/	1002 g/L	Acidez total Total acidity	/	11,0 g/L			
Acidez volátil Volatil Acidity	/	0,90 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/	55 g/L	pH	/	3,21	Bé	/	0,9
Ano de engarrafamento Bottling year	/	2023	Garrafas · 2022 · Bottles	/	N.º	37,5cL 204	75cL 1 206	150cL 80	300cL 15	18L 3	
Enólogo da vindima Harvest Winemaker	/	Francisco Albuquerque	Enólogo no engarrafamento Bottling Winemaker	/	Francisco Albuquerque						

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.