

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

Silver 91 pts

DWWA - Decanter 2022

Gold 96 PTS

Malmsey 20 anos . years old

É um "blend" de diferentes lotes de vinho Madeira, que passaram em média 20 anos a envelhecer em barris de carvalho no método chamado de "Canteiro", nas centenárias adegas da Blandy - Blandy's Wine Lodge.

Na ilha da Madeira, as vinhas Malvasia desenvolvem-se bem em solos Cambissolos, que são espessos, com textura fina, teor médio de matéria orgânica, característicos do Sul da ilha, mas também encontrados em São Jorge, Santana, costa Norte, onde a Blandy's tem as suas vinhas da Quinta do Bispo.

Nos últimos 40 anos esta casta expandiu-se muito bem em São Jorge, onde as temperaturas são mais baixas e as vinhas sofrem a influência da montanha e de ventos fortes do Atlântico Norte.

This is a blend of different stocks of Malmsey, which spent an average of 20 years aging in oak barrels in the method called "Canteiro", in the centuries-old Blandy's Wine Lodge.

On the island of Madeira, Malvasia vineyards thrive in Cambisol soils, which are thick, with a fine texture, medium organic matter content, characteristic of the south of the island, but also found in São Jorge, Santana, on the North coast, where Blandy's has their vineyards at Quinta do Bispo.

Over the past 40 years, this grape variety has expanded well in São Jorge, where temperatures are lower and the vineyards are influenced by the mountains and strong maritime winds from the Atlantic.

Notas de prova . Tasting notes

Límpido, brilhante, cor escuro mogno com nuance dourada. Bouquet característico, complexo, com bouquet a bolos ricos de frutas, mel, açúcar mascavado, especiaria e frutos secos. Na boca é doce, rico, simultaneamente fresco, com fim de boca longo, quente, a brandy velho, chocolate preto e frutos secos.

Clear, bright, dark mahogany color with golden nuance. Characteristic complex bouquet, with aromas of rich fruitcakes, honey, brown sugar, spices and nuts. In the mouth it is sweet, rich, simultaneously fresh, with a long warm finish, of old brandy, dark chocolate and nuts.

Álcool Alcohol	/ 20%vol	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1033 g/L	Acidez total Total acidity	/ 6,9 g/L		
Acidez volátil Volatil Acidity	/ 0,66 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/ 125g/L	pH	/ 3,38	Bé	/ 5,0
Ano de engarrafamento Bottling year	/ 2024						

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.