

# 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 2022  
Bronze 89 PTS

## Malmsey • 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 Malvasia 10 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura de 18°C a 21°C em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 48 horas a fortificação efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.  
*Blandy's 10 year old Malmsey undergoes pelicular maceration followed by fermentation with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled tanks. After approximately 48 hours, fortification with 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.  
*This wine is a blend of Madeira wines with an average age of 10 years in seasoned oak casks in the traditional 'Canteiro' system, in the centuries-old Blandy's Wine Lodge. Was regularly racked during this ageing process and was fined before bottling.*

### VINHEDOS . VINEYARDS

Possivelmente a uva mais conhecida de todos os estilos de vinho Madeira. É predominante da região de São Jorge, no norte da Ilha da Madeira.  
*Possibly the most well-known of the noble grape varieties, it is found predominately in the region of São Jorge on the north of the Island of Madeira.*

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

Cor intensa castanha dourada, com reflexos quase esverdeados. Nariz intenso e complexo, revelando um bouquet de madeira, frutos secos, caramelo e especiarias. Doce, fresco e macio, encorpado e ligeiramente fumado. Acidez muito equilibrada. No Verão, sirva ligeiramente fresco.  
*"...has an introspective, marmalade, fig and burnt sugar-scented bouquet that gently unfurls in the glass. The palate is very well-balanced, with a viscous entry that lacquers the mouth. The acidity is very well-judged, lending the finish a sense of poise and tension that neatly counterbalances the richness and precocity. This is very well-made." 90 points (erobertparker)*

Álcool Alcohol	/ 19%vol	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1031 g/L	Acidez total Total acidity	/ 6.30 g/L
-------------------	----------	-----------------------------------	------------	-------------------------------	------------

Açúcares redutores Reducing sugars	/ 130 g/L	Acidez volátil Volatil Acidity	/ 0,42 g/L	Bé	/ 4,9	pH	/ 3,42
---------------------------------------	-----------	-----------------------------------	------------	----	-------	----	--------

### Informação genérica . General information

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

Estilo Style	/ Doce Rich	Idade média Age	/ 10 anos 10 years old
-----------------	----------------	--------------------	---------------------------