



BLANDY'S MADEIRA WINE
desde 1811.

Dois séculos e sete gerações de produção de vinhos premiados.

A Blandy distingue-se por ser a única família, de todos os fundadores originais da Madeira Wine Association, que ainda possui e gere a sua própria empresa vinícola.

www.blandys.com

O premiado enólogo Francisco Albuquerque e sua equipa, têm-se dedicado a diversas iniciativas de P&D para aprofundar o conhecimento do complexo processo de envelhecimento do vinho Madeira. Esta ênfase decorre não só do compromisso de melhor entender as nuances das muitas variáveis que influenciam o vinho, mas também de antecipar e mitigar o impacto das mudanças climáticas neste processo.

Os novos vinhos 10 anos da Blandy's Madeira, foram elaborados utilizando técnicas antigas, combinadas com um conhecimento detalhado sobre cada casta evolui nas 12 salas de envelhecimento da empresa, situadas em 2 locais muito diferentes – a Blandy's Wine Lodge no Funchal, e as adegas no Caniçal. Isto permitiu envelhecer os vinhos em locais selecionados, para aproveitar as condições mais adequadas para cada casta.

CASTA Sercial

ÁREA PRODUÇÃO VINHA Encontrada a 600 metros acima do nível do mar no sul da ilha da Madeira, no Jardim da Serra, ou ao nível do mar no norte no Seixal e no Porto Moniz.

ENOLOGIA - FRANCISCO ALBUQUERQUE

Vindima manual, com seleção qualitativa ao longo de várias semanas de acordo com o estado de maturação. Fermentado com leveduras naturais a uma temperatura de 18°C a 21°C em cubas de inox com temperatura controlada. Após 8-10 dias de fermentação, é adicionado o álcool vínico 96% v/v (fortificação), de modo a parar a fermentação e assim manter os níveis de doçura natural. Processo após o qual, passa a envelhecer em cascos de carvalho, segundo o método tradicional de 'Canteiro'.

Este vinho é um blend com vinhos de idade média de 10 anos de envelhecimento. Antes de ser engarrafado o vinho é filtrado e clarificado.

NOTAS DE PROVA

De cor citrina dourada, cristalina brilhante com reflexos dourados. Tem um aroma característico de frutos secos macerados em conhaque, amêndoas secas e amargas, frutas cítricas cristalizadas e especiarias. Com ataque seco e agradável sensação de frescor cítrica e frutos secos como avelãs, com um final longo que deixa notas de especiarias e madeira exótica.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

19%	1004 g/L	6,8 g/L	0,42 g/L	55 g/L	3,35	1,1
Álcool	Massa volúmica	Acidez total	Acidez volátil	Açúcares redutores	pH	Bé

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.

Garrafa
PT / UK
75cL

Garrafa
USA
75cL





BLANDY'S MADEIRA WINE
. since 1811 .

Two centuries and seven generations producing award winning wines.

Blandy's distinguishes itself for being the only family, of all the original founders of the Madeira Wine Association, which still owns and manages its own original wine company.

www.blandys.com

In recent years, award-winning winemaker, Francisco Albuquerque, and his team have embarked on various R&D initiatives to deepen its comprehension of the intricate Madeira wine aging process. This emphasis stems from dedication to not only grasp the nuances of the numerous variables influencing the wine but also to anticipate and mitigate the impact of climate change on the process.

This new edition 10-year-old range has been crafted using age-old techniques of the past, combined with detailed knowledge on how each varietal evolves in the company's 12 different ageing rooms in 2 very different locations – The Blandy's Wine Lodge in Funchal and the Winery in Caniçal. This has allowed us to age our wines in very specific locations to make the most of the conditions best suited to each varietal.

GRAPE Sercial

VINEYARD PRODUCTION AREAS Found either at 600 metres above sea level on the south of the island of Madeira at Jardim da Serra, or at sea level on the north at Seixal and Porto Moniz.

ENOLOGY - FRANCISCO ALBUQUERQUE

Manual harvest with qualitative selection during several periods according to the maturation state. Undergoes pellicular maceration followed by 8-10 days of fermentation with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature-controlled tanks. The fortification with alcohol 96% v/v (grape origin) takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

This wine is a blend of Madeira wines with an average age of 10 years in seasoned oak casks in the traditional 'Canteiro' system. After the aging process, the wine is fined before bottling.

TASTING NOTES

Bright crystalline golden citrine colour with golden reflections. It presents a characteristic bouquet of dried fruits macerated in brandy, dried and bitter almonds, candied citrus fruits, and spices. The attack is dry with a pleasant sensation of citrus freshness and dried fruits such as hazelnuts, with a long finish leaving notes of spices and exotic wood.

TECHNICAL INFORMATION

19%	1004 g/L	6,8 g/L	0,42 g/L	55 g/L	3,35	1,1
Alcohol	Volumetric mass	Total acidity	Volatil acidity	Reducing sugars	pH	Bé

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 vulcanic 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.

Bottle
PT/ UK
75cL

Bottle
USA
75cL

