



Blandy's Madeira Wine

desde 1811 since
Dois séculos e sete gerações
de produção de um vinho de
excelência.

A Blandy's 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.

Sercial 2008 Colheita

As uvas deste vinho foram colhidas manualmente, no Pomar Novo, Jardim da Serra em Câmara de Lobos, acima dos 800 metros de altitude, no centro Sul da ilha da Madeira. Esta zona do arquipélago caracteriza-se por ter solos do tipo Andossolos, localizados nas partes mais altas da ilha, acima dos 400 metros, com um teor médio em matéria orgânica, mas deficientes na generalidade dos macronutrientes. Mesmo assim apresentam características físicas muito favoráveis à agricultura.

As vinhas são plantadas no sistema de "vinha no chão", junto ao solo, protegendo da forte influência do vento proveniente dos picos mais altos da ilha. Normalmente, esta zona tem temperaturas mais baixas, características destas altitudes de montanha, produzindo um vinho de notável adstringência e elevada acidez.

2008 foi um ano com uma produção problemática, levando a uma vindima com muito pouca uva. Este colheita envelheceu em barris de carvalho muito antigos, no método chamado de "Canteiro", nas centenárias adegas da Blandy - Blandy's Wine Lodge. Somente produzimos 2000 garrafas.

The grapes for this wine were harvested by hand, at Pomar Novo, in Jardim da Serra above Câmara de Lobos, on the south of Madeira. This area of the island is characterized by Andossolos-type soils, located in the highest parts of the island, above 400 meters, with an average content of organic matter, but deficient in most macronutrients. Even so, this soil type is good for agriculture.

The vines are planted in a low trellis system, close to the ground, protecting them from the strong mountainous wind coming off the highest peaks. On average, this region has lower temperatures characteristic of these mountain altitudes that, together with this particular variety produces a wine of remarkable astringency and high acidity.

2008 was a year with problematic production, leading to a small harvest. This "Colheita" was aged in very old oak barrels using the traditional method called "Canteiro" (barrels supported on long beams), in the centuries-old Blandy's Wine Lodge.

Only 2000 bottles were bottled.

Notas de prova . Tasting notes

Cristalino brilhante, dourado aberto com nuance dourada. Bouquet característico, intenso, complexo com notas de frutas cítricas confeitadas, gengibre e brandy. Na boca é seco vibrante, com notas muito frescas de doce de laranja amarga. Deixa um fim de boca longo e quente com notas de especiaria.

Bright, open topaz colour with golden nuances. Characteristic intense and complex bouquet, with notes of candied citrus fruits, ginger and brandy.

It has a vibrantly dry flavour, with very fresh notes of marmalade. Leaves a long and warm finish with notes of spice.

Álcool Alcohol	/ 20%vol	Massa volúmica Volumetric mass	/ 997,6 g/L	Acidez total Total acidity	/ 8,70 g/L
Acidez volátil Volatil Acidity	/ 0,60 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/ 40 g/L	pH	/ 3,54
				Bé	/ 0,3
Ano de engarrafamento Bottling year	/ 2021	Garrafas · 2021 · Bottles	/ 50cL 2000		
Enólogo da vindima Harvest Winemaker	/ Francisco Albuquerque	Enólogo do 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.