

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.

Verdelho 2009

NOTAS DE PROVA

Cor . Topázio com nuance dourada, cristalino brilhante.

Aroma . *Bouquet* muito característico, intenso, com notas de especiaria, frutos secos e notas iodadas.

Boca . Meio seco, fresco, com salinidade, fim de boca longo especiado, com notas de brandy e frutos secos.

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA VERDELHO . Santa do Porto Moniz e Raposeira, costa Norte.

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Espaladeira.

ANO DE VINDIMA . 2009.

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.

TASTING NOTES

Colour . Topaz with golden nuance, brilliant crystalline.

Aroma . Very characteristic bouquet, intense, with notes of spice, dried fruits and iodized notes.

Mouth . Medium dry, fresh, with salinity, long spicy aftertaste, with notes of brandy and dried fruits.

MAIN VERDELHO VINEYARD AREAS . Santa do Porto Moniz and Raposeira, North coast.

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Espalier.

HARVEST YEAR . 2009.

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

MATURATION / AGING . 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.

Álcool Alcohol	/ 20% vol.	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1009 g/L	Acidez total Total acidity	/ 7,45 g/L		
Acidez volátil Volatil Acidity	/ 0,45 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/ 70 g/L	pH	/ 3,38	Bé	/ 1,8
Ano de engarrafamento Bottling year	/ 2022	Garrafas · 2022 · Bottles	/ 75cl 2 600				
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.