

BLANDY'S VERDELHO SOLERA 1870

BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA

GRAPE VARIETIES

Verdelho

PRODUCT DESCRIPTION

Bottled in 1988, the Blandy's Verdelho Solera 1870 was aged for 118 years in seasoned American oak casks in the traditional 'Canteiro' system in Blandy's wine lodges in Funchal. In this method, the casks were gradually transferred from the top floors of the lodge, where it is naturally warmer, to the middle floors and eventually to the ground floor where it is cooler. The wine was regularly racked and when it reached the desired stage of maturity it was bottled.

BOTTLING DATE

December 1988

CASTAS

Verdelho

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

Engarrafado em 1988, o Blandy's Verdelho Solera 1870 envelheceu durante 118 anos em cascos de carvalho americano (método de "canteiro"), nos quentes sótãos das Adegas Blandy's no Funchal. Este processo, conhecido como "estufagem gradual" transmite ao vinho aromas e sabores únicos e dá-lhe uma grande longevidade. Após este aquecimento suave e natural, o vinho é envelhecido num local mais fresco do armazém das Mercês, por um período de tempo variável.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Dezembro de 1988

**Specification**

Alcohol by Volume: 21%

Total Acidity: 9.00 g/l

Volatile Acidity: 1.08 g/l

Baumé: 2.8

pH: 3.45

Residual Sugar: 90,20 g/l

Press Comments

Initially quite pungent, but settles down to mocha and nut aromas, with a distinct caramel flavor and a racy undercurrent of acidity that keeps the flavors intense. Medium-bodied, with a lovely, lingering finish. Drink now.

BS, *Wine Spectator*, 91 points

Tasting Notes

Clear topaz colour with golden nuance.

Characteristic, complex bouquet with notes of phenolic flavours wood some spices and dry fruits.

Medium dry, fresh bodied, concentrate, long aftertaste with notes of resin and spices.

Especificações Técnicas

Álcool: 21%

Acidez Total: 9,00 g/l

Acidez Volátil: 1,08 g/l

Baumé: 2,8

pH: 3,45

Açúcar Residual: 90,20 g/l

Comentários de Imprensa

Inicialmente bastante forte, mas rapidamente sobressaem os aromas a café e nozes, com um distinto sabor a caramelo e uma atrevida acidez que mantém os sabores intensos. Meio-seco, encorpado, com um atraente e persistente final de boca. Prove já.

BS, *Wine Spectator*, 91 pontos

Notas de Prova

Límpido, cor topaz com nuances douradas. *Bouquet* intenso e complexo, característico de Vinho da Madeira, com notas de madeira, especiarias e frutos secos.

Meio seco, fresco e encorpado, concentrado, com um longo fim de boca, deixando notas de madeira e especiarias.