

BLANDY'S VINTAGE BUAL 1958**GRAPE VARIETIES**

Bual

PRODUCT DESCRIPTION

Blandy's Vintage Bual 1958 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 44 years in seasoned American oak casks in the traditional 'Canteiro' system, whereby 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. Only 1,490 bottles of this wine were released.

BOTTLING DATE

June 2002

CASTAS

Bual

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Blandy's Vintage Bual 1958 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 44 anos (método de "canteiro"), nos quentes sótãos do armazém, durante muitos meses. 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.

Apenas 1.490 garrafas deste vinho foram disponibilizadas para o mercado.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2002

**Specification**

Alcohol by Volume: 20%

Volatile Acidity: 1.02 g/l

pH: 3.41

Baumé (20°C): 3.0

Awards

Gold Medal – IWSC 2002

Rated 96/100 by Charles Metcalfe – August 2003

Press Comments

Lacking some complexity and sweetness on the nose. Burnt toffee and singed leather. The palate is very spicy and alcoholic, rather untamed with notes of orange zest and quince on the finish. Some volatility beginning to show through. Drink now.
18 points (0-25), Neil Martins, wine-journal.com, October 2005

Tasting Notes

Deep dark brown colour with golden reflections. Characteristic and complex bouquet of Madeira with spices, toffee and vanilla and notes of tropical fruit. Smooth, medium sweet and full bodied on the palate. Perfect balance between richness and acidity. A very long and persistent finish with orange peel, coffee and spices.

Especificações Técnicas

Álcool: 20%

Acidez Volátil: 1.02 g/l

pH: 3.41

Baumé (20°C): 3.0

Prémios

Medalha de Ouro – International Wine & Spirit Competition 2002

Classificado com 96 pontos (em 100) por Charles Metcalfe – Agosto 2003

Comentários de Imprensa

Escuro na cor, notam-se tonalidades verdes quando se agita o copo, tem ranço no aroma, fruto seco e uma impressão geral austera. Macio e de médio corpo na boca, tem um bom final.

7 (Muito Bom +), João Paulo Martins, Guia de Vinhos Generosos, Março 2004

Notas de Prova

Cor castanha intensa com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, com especiarias, toffee e baunilha e notas de frutos tropicais. No palato é meio doce, macio e encorpado. Está em perfeito equilíbrio entre a doçura e a acidez. Final de boca longo e persistente, com notas de casca de laranja e especiarias.