

BLANDY'S

J.B.

MADEIRA

Established
1811



BLANDY'S VINTAGE SERCIAL 1966

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Sercial

ANO DE ENGARRAFAMENTO

2004

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Blandy's Vintage Sercial 1966 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 38 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 2.404 garrafas deste vinho foram disponibilizadas para o mercado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% Vol pH: 3.3 Grau Baumé (20°C):
0.8 Acidez Total: 10 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor topaz com reflexos dourados. Bouquet intenso e complexo, característico de Vinhos da Madeira, com frutos secos, madeira e casca de laranja. Seco, mas fresco, com um final de boca longo e convidativo.

PRÉMIOS

Medalha de Prata – International Wine Challenge 2006
Medalha de Bronze – International Wine & Spirit Competition 2006
Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2007
Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2008
Troféu de Madeira - International Wine Challenge 2008
Medalha de Prata (Melhor na sua Classe) – International Wine & Spirit Competition 2008
Medalha de Prata – Decanter Wine Awards 2008

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Prova de 2006. Castanho-dourado na cor, sem concentração mas muito límpido. Ataque aromático de grande envergadura, com as notas aromáticas rançosas a combinarem-se com as sugestões de figos e mel. A secura que apresenta na boca não é cortante, o vinho tem muita personalidade e o final é seco e de mediana persistência." João Paulo Martins, Outubro de 2006

GRAPE VARIETIES

Sercial

BOTTLING YEAR

2004

PRODUCT DESCRIPTION

Blandy's Vintage Sercial 1966 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 38 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 2,404 bottles of this wine were released.

SPECIFICATION

Alcohol: 20% ABV pH: 3.3 Baumé degree
(20°C): 0.8 Total Acidity: 10 g/l

TASTING NOTES

Topaz colour with golden reflections. Intense and complex characteristic bouquet of Madeira, with dried fruits, wood and orange peel. Dry and fresh with a long and warm aftertaste.

AWARDS

Silver Medal – IWC 2006
Bronze Medal – IWSC 2006
Gold Medal – IWC 2007
Gold Medal – IWC 2008
Madeira Trophy – IWC 2008
Silver Medal (Best in Class) – IWSC 2008
Silver Medal – Decanter Wine Awards 2008

PRESS COMMENTS

"Fine complex nose. Concentrated burnt sugar, big style, yet elegant and well integrated. Medium to long. Good." Wine International, September 2006

"Medium, deep amber. Nose has good mature tone with roasted nuts, candied orange peel and vanilla spice. Touch of caramel. Big floral display in the background. Deep concentration in the mouth with sweet notes in the dry sensation. Hints of dried peach and raisin flavours. Super fresh acidity in long finish." IWSC, June 2008