

**BLANDY'S**  
*J.B.*  
**MADEIRA**  
*Established*  
**1811**

**BLANDY'S**  
**VINTAGE**  
**BUAL 1968**

**FICHA TÉCNICA**  
**TECHNICAL SHEET**

**CASTAS**

Bual

**ANO DE ENGARRAFAMENTO**

2004

**DESCRIÇÃO DE PRODUTO**

O Blandy's Vintage Bual 1968 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 36 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 4.107 garrafas deste vinho foram disponibilizadas para o mercado.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

Álcool: 21% Vol pH: 3.5 Grau Baumé (20°C):  
3.3 Acidez Volátil: 1.2 g/l

**NOTAS DE PROVA**

Límpido, cor castanha dourada com uma auréola esverdeada no topo. Complexo e intenso bouquet de Vinho da Madeira, com notas de toffee, madeira, baunilha e chocolate. Encorpado e meio doce, com fruta madura que proporciona um longo e agradável final de boca.

**COMENTÁRIOS DE IMPRENSA**

"Castanho carregado na cor, aroma muito limpo e distinto, com fruto seco e alguma farrapa de laranja, ligeiro ranço a dar complexidade ao conjunto. Bom equilíbrio na boca, de mediano corpo e estrutura, é um madeira de agrado generalizado, de final macio bem equilibrado. Pena estar esgotado." 17.5 pontos, João Paulo Martins, Revista de Vinhos, Janeiro de 2006.

**GRAPE VARIETIES**

Bual

**BOTTLING YEAR**

2004

**PRODUCT DESCRIPTION**

Blandy's Vntage Bual 1968 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 36 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 4,107 bottles of this wine were released.

**SPECIFICATION**

Alcohol: 21% ABV pH: 3.5 Baumé degree  
(20°C): 3.3 Volatile Acidity: 1.2 g/l

**TASTING NOTES**

Clear, golden brown colour with golden green tinges at the rim. Intense and complex characteristic bouquet of Madeira with notes of toffee, wood, vanilla and chocolate. Full-bodied and medium sweet, with mellow fruit that provides a long and warm aftertaste.

**PRESS COMMENTS**

"Dark chestnut colour, clean and distinct aroma of dried fruits and orange peel, witch gives great complexity to the wine. Well balanced, medium-bodied, a good Madeira with a warm and smooth aftertaste." 17.5 points, João Paulo Martins, Revista de Vinhos, January 2006.