

BLANDY'S

J.B.

MADEIRA

Established
1811



BLANDY'S VINTAGE VERDELHO 1968

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

CASTAS

Verdelho

ANO DE ENGARRAFAMENTO

1994

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Blandy's Vintage Verdelho 1968 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 26 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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 21% Vol pH: 3.4 Graus Baumé (20°C):
2.4 Acidez Volátil: 1.08 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor levemente âmbar, mais ténue no topo e com reflexos ligeiramente esverdeados.

Atraente aroma de frutos secos, compota e amêndoas.

No palato é meio seco, encorpado, com fruta madura e um final de boca sedutor com notas de baunilha.

GRAPE VARIETIES

Verdelho

BOTTLING YEAR

1994

PRODUCT DESCRIPTION

Blandy's Vintage Verdelho 1968 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 26 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.

SPECIFICATION

Alcohol: 21% ABV pH: 3.4 Baumé degree
(20°C): 2.4 Volatile Acidity: 1.08 g/l

TASTING NOTES

Light amber colour fading at the rim and showing the faint greenish highlights.

Very fine aroma of dried fruits, quince and almonds.

On the palate, medium dry, full bodied, mellow fruit flavours and a long seductive aftertaste with notes of vanilla.