

BLANDY'S

EST. 1811
MADEIRA



Blandy's Madeira Wine

desde 1811 since
Dois séculos e sete gerações
de produção de um vinho de
excelência.

A Blandy distingue-se por
ser a única família, de todos os
fundadores originais do comércio
do vinho Madeira, que ainda possui
e gere a sua própria empresa
vinícola.

Two centuries and seven
generations producing
excellent wines.

Blandy's distinguishes itself for
being the only family, of all the
original founders of the Madeira wine
trade, which still owns and manages
its own original wine company.

Bual 1972

NOTAS DE PROVA

Cor . Âmbar acobreado com nuance dourado-esverdeada, cristalino brilhante.

Aroma . *Bouquet* muito característico, intenso, com notas de especiarias doces, abaunilhado, frutos secos, frutos cristalizados tipo alperce e madeiras exóticas.

Boca . Muito rico, meio doce, equilibrado mas concentrado, suave, com fim de boca muito longo com notas de fruta cristalizada macerada em brandy, especiarias, madeiras resinosas tipo cedro.

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA BUAL . Calheta, Arco e Estreito da Calheta, costa Sul.

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Espaldeira.

ANO DE VINDIMA . 1972.

MÉTODO DE VINDIMA . Manual, com seleção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

MATURACÃO / ENVELHECIMENTO . Sistema de canteiro, em cascos de 650 L (pipas canteiras) à temperatura ambiente até ao mês do engarrafamento.

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA . Ilha da Madeira (Portugal). Situada no Oceano Atlântico a cerca de 900 km da costa oortuguesa e a 600 Km de África.

TIPO DE SOLO . Diversas misturas de solos de natureza vulcânica, derivados principalmente de basalto, traquitos, tufa, escórias e conglomerados.

CLIMA . Temperado com características oceânicas, verificando-se uma variação de temperatura, humidade e pluviosidade, consoante a altitude.

TASTING NOTES

Colour . Coppery amber with golden-greenish nuance, brilliant crystalline.

Aroma . Very characteristic Bouquet, intense, with notes of sweet spices, vanilla, dried fruits, candied apricots and exotic woods.

Mouth . Very rich, medium sweet, balanced but concentrated, smooth, with a very long finish with notes of candied fruit macerated in brandy, spices, resinous woods such as cedar.

MAIN BUAL VINEYARD AREAS . Calheta, Arco and Estreito da Calheta, South coast.

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Espalier.

HARVEST YEAR . 1972.

HARVEST METHOD . Manual, with qualitative selection, during several periods according to the state of maturation.

MATURATION / AGING . In a "canteiro" system, in 650 L casks at room temperature until the month of bottling.

GEOGRAPHIC LOCATION . Madeira Island (Portugal). Located in the Atlantic Ocean about 900 km from the Portuguese coast and 600 km from Africa.

SOIL TYPE . *ifferent types of soils of volcanic nature, derived mainly from basalt, trachytes, tufa, slag and conglomerates.*

CLIMATE . *Temperate with oceanic characteristics, verifying a variation of the temperature, humidity and rainfall, depending on the altitude.*

Álcool Alcohol	/ 21% vol.	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1030 g/L	Acidez total Total acidity	/ 9,2 g/L			
Acidez volátil Volatil Acidity	/ 1,1 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/ 115 g/L	pH	/ 3,35	Bé	/ 4,8	
Ano de engarrafamento Bottling year	/ 2022	Garrafas · 2022 · Bottles	/ N.º	37,5cL 204	75cL 1 206	150cL 80	300cL 15	18L 3
Enólogo da vindima Harvest Winemaker	/ Ferdinando Bianchi	Enólogo no engarrafamento Bottling Winemaker	/ Francisco Albuquerque					

Armazenamento . Cellarage
Guardar num local fresco e seco, a temperatura constante (idealmente até 16°C), ao abrigo da luz e na posição vertical.
Stored upright in a dark, fresh and dry room with constant temperature, ideally no higher than 16°C.

Serviço . Serving
Uma vez engarrafados, e ao fim de alguns anos de estágio em garrafa, os vinhos podem criar depósito natural, pelo que recomendamos a sua decantação.
Decanting will help remove any deposit that may have occurred in bottle over time.