

BLANDY'S

J.B.

MADEIRA

Established
1811



BLANDY'S VINTAGE TERRANTEZ 1975

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Terrantez

ANO DE ENGARRAFAMENTO

2004

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Blandy's Vintage Terrantez 1975 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 29 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 2.000 garrafas deste vinho foram disponibilizadas para o mercado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% Vol pH: 3.54 Grau Baumé (20°C):
2.8 Acidez Total: 9.30 g/l

NOTAS DE PROVA

Límpido, cor topaz com reflexos dourados, quase esverdeados. Bouquet exuberante, complexo e característico de vinhos da Madeira, com frutos secos, madeira e especiarias. Um longo e fresco final de boca que revela um perfeito equilíbrio entre a doçura e a acidez, onde persistem as especiarias.

PRÉMIOS

Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2005

Medalha de Ouro – International Wine & Spirit Competition 2004

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Muito fino de aromas, muito ligado a casta, notas fumadas, todo ele em delicadeza, notando-se mesmo um curioso aroma de fruto tropical que não é habitual neste tipo de vinhos. Meio seco na prova de boca, apresenta muita originalidade de perfil, delicado e muito rico. Longo e ardente no final, com um toque picante. Um vinho a descobrir." Revista de Vinhos, Fevereiro de 2006

"Prova de 2005. Perfeito no aroma, rico e cheio de notas de fruto seco e tons marítimos. Belo equilíbrio na boca, perto da perfeição em virtude da proporção de todos os elementos." João Paulo Martins, Outubro de 2006

GRAPE VARIETIES

Terrantez

BOTTLING YEAR

2004

PRODUCT DESCRIPTION

Blandy's Vintage Terrantez 1975 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 29 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 2,000 bottles of this wine were released.

SPECIFICATION

Alcohol: 20% ABV pH: 3.54 Baumé degree (20°C): 2.8 Total Acidity: 9.30 g/l

TASTING NOTES

Clear, topaz colour with golden green highlights. Exuberant, complex and characteristic Madeira bouquet, with dried fruits, wood and spices. A very long and fresh finish revealing a perfect balance between richness and sweetness with persistent spices.

AWARDS

Gold Medal – IWSC 2004

Gold Medal – IWC 2005

PRESS COMMENTS

"Made from noble Terrantez, which lends elegance and poise to the wine. Amber-hued, with ripe satsumas and orange zest on the nose. The palate is a beautiful combination of honeycomb, flowers, minerals and herbs. Concentrated, balanced and very, very long". Wine International, October 2005

"Star bright mahogany. Vivid lemon and lime scents rise from the glass, whilst earthy tree bark flavours add depth to the smooth palate." Wine International, October 2004