

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's 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.

Listrão 1977 Meio Doce . Medium Rich

A casta Listrão é produzida apenas na ilha do Porto Santo, no arquipélago da Madeira. Este Vinho é feito exclusivamente com uvas da casta Listrão (também conhecido por Malvasia-Rei, em Portugal continental ou Palomino-Fino, em Espanha), com origem no campo de baixo na ilha do Porto Santo. As uvas foram apanhadas manualmente na vindima de 1977 nas vinhas de William Leacock, numa das últimas, senão a última, vindima que fez na sua propriedade - Quinta do Ribeiro Salgado. Foram depois transportadas numa demorada viagem de barco até à ilha da Madeira, onde estiveram a envelhecer nas centenárias adegas da Blandy - Blandy's Wine Lodge.

A pequena ilha do Porto Santo é também geologicamente de origem vulcânica, mas muito diferente da ilha da Madeira, a ilha tem pouco arvoredo, os solos são áridos, mais arenosos, chamados também solos de barro, com silicatos de alumínio, têm reação alcalina, um terroir único. As vinhas são plantadas junto ao solo, e rodeadas de muros "crochet", que as protegem do vento e da brisa do mar, originando vinhos com menos acidez e mais doçura. É um vinho muito raro e este é o último stock da Blandy's Madeira Wine.

Somente produzimos 751 garrafas.

The Listrão grape is found only on the island of Porto Santo, in the archipelago of Madeira. This wine is made exclusively from grapes of the Listrão variety (also known as Malvasia-Rei in mainland Portugal or Palomino-Fino in Spain), located on the lower fields of the island of Porto Santo. The grapes were harvested by hand in the 1977 harvest, in the William Leacock vineyards, in one of the last, if not the last, harvests done in this property - Quinta do Ribeiro Salgado. They were then transported on a long boat trip to the island of Madeira, where they were aged in the centuries-old Blandy's Wine Lodges.

The small island of Porto Santo is of volcanic origin, but very different from Madeira. The island has very few trees, the soils are arid, sandy, and have clay soils with aluminium silicates, making it a very unique terroir. The vines are planted close to the ground and surrounded by "crochet" walls, which protect them from the wind and the sea breeze, resulting in wines that are sweeter and have less acidity. It is a very rare wine and the last of the Listrão stock of the company.

Only 751 bottles were bottled.

Notas de prova . Tasting notes

Cristalino brilhante de cor a ouro velho, com nuance dourada. Bouquet característico, distinto, complexo, exuberante destacando-se aromas voláteis de infusão de brandy com especiarias, frutos secos do tipo avelã e madeiras exóticas. Na boca é muito fresco, volátil, intenso com fim de boca longo, quente a especiaria e balsamo.

Bright, crystalline, old gold color, with golden nuance. Characteristic distinct, complex and exuberant bouquet, where volatile aromas of brandy infused with spices, hazelnut and exotic woods stand out. Flavour is very fresh, volatile and intense with a long warm finish with spice and balsam.

Pontuações • Awards

Wine Enthusiast - Cellar Selection 95 pontos. points

Álcool Alcohol	/ 20%vol	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1015,65 g/L	Acidez total Total acidity	/ 8,75 g/L		
Acidez volátil Volatil Acidity	/ 0,90 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/ 90 g/L	pH	/ 3,36	Bé	/ 2,7
Ano de engarrafamento Bottling year	/ 2021	Garrafas • Bottles	37,5cl / 164	75cl / 586	1800cl / 1		
Enólogo da vindima Harvest Winemaker	/ João Jose Teixeira	Enólogo do 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.