

BLANDY'S VINTAGE MALMSEY 1985

BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA

GRAPE VARIETIES

Malmsey

PRODUCT DESCRIPTION

Blandy's Vintage Malmsey 1985 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 24 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 1,420 bottles of this wine were released.

BOTTLING YEAR

2009

CASTAS

Malmsey

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Blandy's Vintage Malmsey 1985 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 24 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 1.420 garrafas deste vinho foram disponibilizadas para o mercado.

ANO DE ENGARRAFAMENTO

2009

**Specification**

Alcohol by Volume: 20%
Volatile Acidity: 1.08 g/l
Total Acidity: 8.47 g/l
pH: 3.51
Baumé (20°C): 4.70
Reducing Sugar: 117.9 g/l
Extract Content (excluding sugar): 29.4 g/l

Tasting Notes

Clear, amber colour with golden highlights. Characteristic Madeira bouquet with notes of wood, dried fruits and toffee. Smooth, full-bodied and sweet, with a long warm aftertaste with notes of oak.

Accolades

Gold Medal – International Wine Challenge 2010
Gold Medal "Best in Class" – International Wine & Spirit Competition 2010
Silver Medal – Decanter World Wine Awards 2010

Especificações Técnicas

Álcool: 20%
Acidez Volátil: 1,08 g/l
Acidez Total: 8,47 g/l
pH: 3,51
Baumé (20°C): 4,70
Açúcares Redutores: 117,9 g/l
Extracto Seco (excluindo açúcares): 29,4 g/l

Notas de Prova

Límpido, cor âmbar com reflexos dourados, quase esverdeados. Bouquet intenso e complexo, característico de Vinho da Madeira, com notas de Madeira, frutos secos e toffee. Macio e meio doce, com um longo e reconfortante final de boca, com notas amadeiradas.

Prémios

"Escolha da Imprensa" na Categoria de Vinhos Generosos
Novembro de 2009, Revista de Vinhos
Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2010
Medalha de Ouro "Melhor na sua classe" – International Wine & Spirit Competition 2010
Medalha de Prata – Prémios Decanter 2010