

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.



PRÉMIOS RECENTES RECENT AWARDS

INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE 2022
Silver 93 pts
DWVA - Decanter 2022
Gold 95 PTS

Bual • 10 anos • years old

No vinho Madeira, as castas Sercial, Verdelho, Bual e Malvasia estão associadas ao grau de doçura, podendo ser produzidos vinhos que são secos, meio secos, meio doces e doces.

In Madeira wine, the Sercial, Verdelho, Boal and Malmsey grape varieties are associated to the degree of sweetness, only producing dry, medium dry, medium rich and rich wines.

VINIFICAÇÃO . VINIFICATION

O Blandy's Bual 10 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura de 18°C a 21°C em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 3 dias a fortificação efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.

Blandy's 10 year old Bual undergoes pelicular maceration followed by fermentation with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled tanks. After approximately 3 days, fortification with alcohol (grape origin) takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

ENVELHECIMENTO . MATURATION

Este vinho é um blend the com vinhos de idade média de 10 anos de envelhecimento em cascos de carvalho segundo o processo tradicional de 'Canteiro', nas centenárias adegas da Blandy - Blandy's Wine Lodge. Após a 'estufagem gradual' o vinho foi filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

VINHEDOS . VINEYARDS

Predominante da costa Sul da Ilha da Madeira entre Ribeira Brava e Calheta.
Predominately from the south coast of the island of Madeira between Ribeira Brava and Calheta.

NOTAS DE PROVA . FOOD PAIRING . TASTING NOTES

De cor cristalina, âmbar com reflexos dourados. Complexo, grande intensidade aromática, revelando um bouquet de frutos secos, tais como figos e ameixas, com notas de amêndoas e madeira, subtilmente completadas por caramelo e baunilha. No palato é sumptuoso; meio doce e muito macio, com um perfeito equilíbrio de acidez, café e fruta. Agradável e persistente final de boca.
"Packed with aromas of raisins, butterscotch and vanilla. Mouth-filling concentrated flavours of maple syrup, figs, caramel and sugared walnuts. Sweet but with a streak of acid verve. Beautifully balanced with an endless finish and lovely complexity" (IWSC)

Álcool Alcohol	/ 19%vol	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1020 g/L	Acidez total Total acidity	/ 6,3 g/L
Açúcares redutores Reducing sugars	/ 95 g/L	Acidez volátil Volatil Acidity	/ 0,42 g/L	Bé	/ 3,4
				pH	/ 3,4
Informação genérica . General information					
Enólogo do engarrafamento Bottling Winemaker	/ Francisco Albuquerque	Castas Grape	/ Bual	Método de produção Ageing	/ "Canteiro"
Estilo Style	/ Meio Doce Medium Rich	Idade média Age	/ 10 anos 10 years old		