BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA

Colheita Malmsey 2010



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.

NOTAS DE PROVA
COR . Âmbar, límpido e brilhante, com nuances douradas.
AROMA . Característico, com notas de compotas e frutos cristalizados doces, brioche e mel.
BOCA . Doce, rico e aveludado, mas com alguma frescura, deixando um fim de boca longo com notas quentes de marmelada e especiarias

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA MALVASIA . São Jorge, costa Norte.
SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Latada ou pérgola.
ANO DE VINDIMA . 2010.
MÉTODO DE VINDIMA . Manual, com seleção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.
MATURAÇÃO / 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 portuguesa 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.

COMBINAÇÃO GASTRONÓMICA . Excelente digestivo, acompanha bem bolos de frutas, biscoitos com creme, "crème brûlée".

TASTING NOTES
COLOUR . Amber, clear and bright, with golden nuances.
AROMA . Characteristic, with notes of jams and sweet crystallized fruits, brioche and honey.
MOUTH . Sweet, rich and velvety, but with some freshness, leaving a long aftertaste with warm notes of marmalade and spices.

MAIN MALMSEY VINEYARD AREAS . São Jorge, North coast.
VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Trellis or pergola.
HARVEST YEAR . 2010.
HARVEST METHOD . Manual, with qualitative selection, during several periods according to the state of maturation.
MATURATION / AGEING . 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 . Different types of soils of vulcanic nature, derived mainly from basalt, trachytes, tufa, slag and conglomerates.
CLIMATE . Temperate with oceanic charachteristics, verifying a variation of the temperature, humidity and rainfall, depending on the altitude.

FOOD PAIRING . Excellent as an digestive, pairs well fruitcakes, biscuits with cream, crème brûlée.

Álcool *Alcohol*	20% vol.	Massa volúmica *Volumetric mass*	1024 g/L			Acidez total *Total acidity*	7,0 g/L
Acidez volátil *Volatil Acidity*	0,60 g/L	Açúcares redutores *Reducing sugars*	112 g/L	pH	3,41	Bé	3,9
Ano de engarrafamento *Bottling year*	2023	Garrafas · 2022 · *Bottles*	75cL 2 933				
Enólogo da vindima *Harvest Winemaker*	Francisco Albuquerque	Enólogo no engarrafamento *Bottling Winemaker*	Francisco Albuquerque				

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

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.