BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA

Colheita Sercial 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 . Dourado aberto, cristalino brilhante.
AROMA . Bouquet intenso a frutas cítricas cristalizadas, compotas de citrinos e especiarias exóticas do tipo açafrão, com notas de madeiras secas.
BOCA . Seco, muito fresco, cítrico com fim de boca longo deixando notas de brandy e mel.

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA SERCIAL . Seixal, 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 aperitivo, acompanha bem salada césar, sopas protéicas picantes, sopa de cebola.

TASTING NOTES

COLOUR . Bright, crystalline open gold.
AROMA . Intense bouquet of candied citrus fruits, citrus compote, and exotic spices such as saffron, with notes of dry wood.
MOUTH . Dry, very fresh, and citric with a long finish leaving notes of brandy and honey.

MAIN SERCIAL VINEYARD AREAS . Seixal, 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 aperitif, pairs well with caesar salad, spicy protein soups, onion soup.

Álcool *Alcohol*	20% vol.	Massa volúmica *Volumetric mass*	997 g/L			Acidez total *Total acidity*	8,3 g/L
Acidez volátil *Volatil Acidity*	0,60 g/L	Açúcares redutores *Reducing sugars*	50 g/L	pH	3,23	Bé	0
Ano de engarrafamento *Bottling year*	2023	Garrafas · 2022 · *Bottles*	75cL 2 828				
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.