BLANDY'S
EST.1811
MADEIRA

Frasqueira Bual 1976



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 escuro com reflexos dourados, límpido.
AROMA . Bouquet muito complexo e característico. Exuberante com notas de madeiras tostada, frutos secos, especiarias doces do tipo baunilha, açafrão, chutney de frutas maduras, folhas secas e chá.
BOCA . Muito rico, suave e equilibrado, meio doce, com fim de boca muito longo deixando notas de chutney e madeiras resinosas como o cedro.

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA BUAL . Calheta, Arco e Estreito da Calheta, costa Sul.
SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Espaldeira.
ANO DE VINDIMA . 1976.
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 oortuguesa 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 como digestivo, é um bom vinho para meditação.*TASTING NOTES*

TASTING NOTES
COLOUR . Dark amber with golden reflections.
AROMA . Very complex and characteristic bouquet. Lush with notes of toasted wood, dried fruit, vanilla-like sweet spices, saffron, ripe fruit chutney, dried leaves, and tea.
MOUTH . Very rich, smooth, and balanced, medium sweet, with a very long finish leaving notes of chutney and resinous woods such as cedar.

MAIN BUAL VINEYARD AREAS . Calheta, Arco and Estreito da Calheta, South coast.
VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Espalier.
HARVEST YEAR . 1976.
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 . ifferent 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, it is a good wine for meditation.

Álcool / *Alcohol*	20% vol.	Massa volúmica / *Volumetric mass*	1028 g/L			Acidez total / *Total acidity*	9,0 g/L		
Acidez volátil / *Volatil Acidity*	1,25 g/L	Açúcares redutores / *Reducing sugars*	115 g/L	pH	3,42	Bé	4,5		
Ano de engarrafamento / *Bottling year*	2023	Garrafas · 2022 · *Bottles*	N.º	37,5cL	75cL	150cL	300cL	18L	
				204	983	80	15	3	
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.