

BLANDY'S VINTAGE BUAL 1977**GRAPE VARIETIES**

Bual

PRODUCT DESCRIPTION

Blandy's Vintage Bual 1977 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 32 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 1,241 bottles of this wine were released.

BOTTLING YEAR

2009

CASTAS

Bual

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Blandy's Vintage Bual 1977 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 32 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 1.241 garrafas deste vinho foram disponibilizadas para o mercado.

ANO DE ENGARRAFAMENTO

2009

**Specification**

Alcohol by Volume: 20%

Volatile Acidity: 1.08 g/l

pH: 3.44

Baumé (20°C): 4.9

Accolades

Madeira Trophy, Gold Medal and Best in Class – IWSC 2008

Gold Medal – IWC 2008

Gold Medal – IWC 2007

Silver Medal – Decanter Awards 2008

Press Comments

Beautiful amber colour with a lighter yellow rim. Intense citrus aromas on the nose backed by warming spices of cinnamon and touches of vanilla. Full long mouthfeel with hints of dried apricot, lemon peel and vanilla that build in the mouth and linger on. An absolute beauty.
IWSC, June 2008

Tasting Notes

Topaz colour with golden highlights. Characteristic and complex Madeira bouquet, with notes of toffee, wood, vanilla, spices and dried fruits. Full bodied, smooth and medium sweet. Long warm aftertaste with spicy overtones.

Especificações Técnicas

Álcool: 20%

Acidez Volátil: 1.08 g/l

pH: 3.44

Baumé (20°C): 4.9

Prémios

Troféu de Madeira e Medalha de Ouro – International Wine & Spirit Competition 2008

Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2008

Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2007

Medalha de Prata – Decanter Awards 2008

Comentários de Imprensa

Mais um ótimo Madeira, um vinho eterno que poderá durar décadas e que, sendo meio-doce, tem a capacidade de agradar a quase todos os consumidores. Difícil mesmo é não gostar e não se deixar enleiar nestes aromas marítimos.
João Paulo Martins, Vinhos de Portugal 2008

Notas de Prova

Cor topaz com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, com notas de toffee, madeira, baunilha, especiarias e frutos secos. Encorpado mas macio, meio doce. Longo e convidativo final de boca com um toque de especiarias.