

**BLANDY'S COLHEITA VERDELHO 2000**

**BLANDY'S**  
EST.1811  
MADEIRA

**GRAPE VARIETIES**

Verdelho

**VINIFICATION**

Fermentation in temperature controlled stainless steel tanks; maceration by pumping over at a controlled temperature of 22°C; fortification with grape brandy (96%) after 5 days, arresting fermentation at the desired degree of dryness.

**MATURATION**

Blandy's Verdelho Colheita was aged in seasoned American oak casks in the traditional 'Canteiro' system, whereby the wine is gently heated by warm air in the lofts of the company's south-facing lodge in Funchal. Over the years the casks are transferred from the top floor to the middle floor and eventually to the ground floor where it is cooler. The wine is regularly raked during the ageing process and is finally bottled when the desired balance of maturity is reached.

Only 2,598 bottles of this wine were produced.

**BOTTLING YEAR**

2017

**AWARDS**

Wine Enthusiast's 2018 – 94 Points  
IWSC 2018– Gold Medal - Outstanding – 93+  
Decanter 2018- Platine 97 points

**CASTAS**

Verdelho

**VINIFICAÇÃO**

Fermentação em cubas de inox. Maceração com temperatura controlada a 22°C. Fortificação com álcool vínico (96% v/v) após 5 dias, aproximadamente, de forma a atingir o grau de secura desejado.

**ENVELHECIMENTO**

O Blandy's Colheita Verdelho é envelhecido em cascos de carvalho americano segundo o processo tradicional de 'Canteiro'. Isto inclui um delicado aquecimento do vinho no sótão dos armazéns no Funchal. Ao longo dos anos o vinho vai sendo transferido dos pisos superiores aos pisos intermédios, e eventualmente para o piso ao nível do chão onde é mais fresco. Após esta 'estufagem gradual' o vinho é filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

Só foram produzidas 2,598 garrafas deste vinho.

**ENGARRAFAMENTO**

2017

**PRÉMIOS**

Wine Enthusiast's – 94 Pontos  
IWSC 2018 - Medalha de ouro - Outstanding – 93+  
Decanter 2018- Platine 97 pontos

**Specification**

Alcohol by Volume: 20%  
Baumé (20°C): 2.4  
Volatile Acidity: 0.6 g/L  
Total Acidity: 9.5 g/L  
Residual Sugar: 74.5 g/L  
Volumetric Mass: 1013.5 g/L

**Serving & Cellarage**

Blandy's Colheita is fined and does not require decanting. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening. It is exceedingly good with creamy starters, soups, hard cheeses, tropical fruits and also on its own (slightly chilled: 14 °C).

**Tasting Notes**

A crystal clear and intense topaz color with green and golden nuances. A characteristic bouquet of intense citric, spice, wood and dried fruits like hazelnut, aromas. Medium dry, exuberant and fresh with a very long and ethereal finish with strong notes of dried fruits mashed with old brandy and spice.

**Reviews**

Pale orange-tinged amber, delicate olive-green on the rim; dried apricots on the nose with a candied edge and a light floral lift; delicate dried apricot flavours, textural richness (74.5 g/l residual sugar) offset by steely acidity leading to a fine, linear finish. Long and expressive: a very fine, expressive colheita madeira. 17.5 - Richard Mayson

**Especificações Técnicas**

Álcool: 20%  
Baumé (20°C): 2.4  
Acidez Volátil: 0.6 g/L  
Acidez Total: 9.5 g/L  
Açúcar Residual: 74.5 g/L  
Massa Volúmica: 1013.5 g/L

**Servir e guardar**

O Blandy's Colheita é filtrado e não requer decantação. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto. Acompanha entradas cremosas, sopas, queijos e frutos tropicais. Também é excelente consumido por si só, ligeiramente fresco, a 14°C.

**Notas de Prova**

Cor de topázio intenso, com nuances esverdeadas e douradas, cristalino brilhante. No aroma um *bouquet* característico com notas intensas cítricas, especiarias, madeira tostada e frutos secos tipo avelã. Meio seco, exuberante e fresco, com um final de boca muito longo e etéreo deixando notas pronunciadas de frutas secas maceradas em brandy velho e especiarias.