

BLANDY'S

EST.1811
MADEIRA

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.



Duke of Clarence

VINIFICAÇÃO e ENVELHECIMENTO. VINIFICATION and MATURATION

Duke of Clarence passou por uma fermentação das películas com leveduras naturais, a temperaturas entre os 24°C e os 26°C, em cubas de inox. Fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), assim parando a fermentação.

O vinho foi submetido a um processo cíclico de aquecimento e arrefecimento, com temperaturas entre os 45°C e os 50°C, durante três meses. Esteve a maturar em cascos de carvalho.

Blandy's Duke of Clarence underwent fermentation on the skins with natural yeast at between 24°C - 26°C in temperature controlled stainless steel tanks. Fortification with alcohol (grape origin) takes place arresting fermentation.

The wine was transferred to tanks where it underwent a cyclic heating and cooling process between 45°C and 50°C over a period of 3 months. After 'estufagem' the wine was aged in oak casks.

VINHEDOS · TERROIR · VINEYARDS

Tinta Negra desenvolve-se bem em solo Cambissolo, espesso, textura fina, teor médio de matéria orgânica, que representa 11% dos solos da Madeira até 700 metros de altitude. As vinhas sofrem forte influência do vento Atlântico, e temperaturas mais baixas características destas altitudes de montanha.

Tinta Negra grows very well in Cambisol type of soil, thick, with fine texture, medium organic matter content, which represents 11% of Madeira's soils up to 700 meters of altitude. The vines are influenced by the Atlantic winds and the lower temperatures characteristic of these mountain altitudes.

NOTAS DE PROVA . TASTING NOTES

Castanho dourado carregado, com mel e passas no nariz. Encorpado e macio. Excelente para o final de um jantar.

Blandy's Duke of Clarence foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. Suberbo acompanhando sobremesas, em especial frutas, bolos, doces de chocolate e queijos. Foi engarrafado pronto a beber e aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

Deep golden brown colour with honey and raisins on the nose, rich full bodied and soft textured; a great after dinner drink.

Blandy's Duke of Clarence is fined and does not require decanting. It is a superb accompaniment to dessert dishes, especially fruit, cakes, chocolate puddings and soft cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

Temperatura de serviço 15°C . Serving temperature 59°F

Álcool / Alcohol	19%vol	Massa volúmica / Volumetric mass	1030 g/L	Acidez total / Total acidity	5,5 g/L		
Acidez volátil / Volatil Acidity	125 g/L	Açúcares redutores / Reducing sugars	0,18 g/L	pH	4,7	Bé	3,35
Informação genérica . General information							
Enólogo do engarrafamento / Bottling Winemaker	Francisco Albuquerque		Casta / Grape	Tinta Negra		Método de produção / Ageing	Estufa
Estilo / Style	Doce / Rich		Idade média / Age	3 anos / 3 years old			