

# BLANDY'S

J.B.

## MADEIRA

Established  
1811



## BLANDY'S MALMSEY 15 ANS D'ÂGE

### FICHE TECHNIQUE TECHNICAL SHEET

#### CEPAGES

Malmsey

#### VIGNOBLES

Plusieurs vignobles de qualité, comme celui de São Jorge, à une altitude entre 150 et 200 m.

#### VINIFICATION

Le madère Blandy's Malvoisie 15 ans d'âge fermente avec des levures naturelles, à une température entre 18°C et 21°C, dans des cuves en inox à température contrôlée. Après environ 48 heures, il est fortifié avec de l'eau de vie (96% v/v), de façon à obtenir le degré de douceur souhaité.

#### VIELLISSEMENT

Le madère Blandy's Malvoisie 15 ans d'âge vieillit pendant 15 ans, en fûts avinés de chêne d'Amérique, selon la méthode traditionnelle dite de « Canteiro ». Ces fûts sont graduellement déplacés des étages supérieurs du chai, où il fait naturellement plus chaud, vers les niveaux intermédiaires et, éventuellement, jusqu'au sol, où la température est plus fraîche. Pendant ce vieillissement totalement naturel, le vin est régulièrement soutiré avant d'être mis en bouteille.

#### SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Alcool : 19% vol. ; pH : 3,6 ; sucre résiduel : 125 g/l ; acidité totale : 7 g/l d'acide tartrique

#### SERVICE ET CONSERVATION

Le madère Blandy's Malvoisie 15 ans d'âge est filtré et n'a pas besoin d'être décanté. Il accompagne parfaitement les desserts, notamment les fruits, les gâteaux, les crèmes au chocolat et les fromages. Il a été mis en bouteille, prêt à être consommé, mais il se conserve bien pendant plusieurs mois après avoir été ouvert.

#### PRIX OBTENUS

Médaille d'or aux International Wine Challenges 1998, 1999 et 2002  
Médaille d'argent à l'International Wine Challenge 2005  
Médaille d'argent à l'International Wine & Spirit Competition 2005  
Médaille d'or à l'International Wine Challenge 2006

#### NOTES DE DEGUSTATION

Robe limpide d'un brun doré, avec des larmes prononcées. Bouquet caractéristique, aux notes complexes de fruits secs, de bois, de caramel et de vanille. Doux, moelleux, riche et complexe, avec une longue finale de noix et de chocolat noir.

#### GRAPE VARIETIES

Malmsey

#### VINEYARDS

Various quality vineyards including São Jorge at altitudes between 150-200m.

#### VINIFICATION

Blandy's 15 year old Rich Malmsey underwent fermentation off the skins with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 48 hours, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

#### MATURATION

Blandy's 15 Year Old Malmsey was aged for 15 years in seasoned American oak casks in the traditional 'Canteiro' system, whereby the casks of this wine are 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. During this totally natural ageing, the wine underwent regular racking before finally being bottled.

#### SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.6 Residual Sugar: 125 g/l Total Acidity: 7 g/l tartaric acid

#### SERVING & CELLARAGE

Blandy's 15 year old Malmsey is fined and does not require decanting. It is a superb accompaniment to dessert dishes, especially fruit, cakes, rich chocolate puddings and cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

#### AWARDS

Gold Medal, IWC 1998, 1999 & 2002  
Silver Medal, IWC 2005  
Silver Medal, IWSC 2005  
Gold Medal, IWC 2006

#### TASTING NOTES

Clear, dark golden brown with very strong legs. Characteristic bouquet with complex dried fruits and wood, toffee and vanilla. Sweet, smooth, full bodied, complex, and a long finish of nuts and dark chocolate.