



SERCIAL 1968

LA CASA

La famiglia Blandy è tra le principali famiglie produttrici di madeira dell'isola che maggiormente hanno contribuito al suo sviluppo. Fondata nel 1808 da John Blandy, l'azienda è stata successivamente seguita da Charles Ridpath Blandy e sotto la sua egida supervisione l'azienda ha acquistato vecchie scorte di vino così e il "The Blandy Wine Lodges" a Funchal - noto anche come Adegas de São Francisco - nel 1840 con l'obiettivo di lasciare alle generazioni future un'azienda solida e di qualità. Oggi sono Michael e Chris Blandy, la sesta e la settima generazione, a condurre l'azienda parte della Madeira Wine Company, una società che raggruppa tutti i principali produttori dell'isola.



CARATTERISTICHE

Si tratta di un Vintage Madeira e si contraddistingue per il periodo minimo di maturazione (20 anni in botte) a differenza dei cinque previsti per il Colheita. Entrambi prevedono l'impiego di singole uve o blend pari all'85% proveniente da una singola annata.

UVE: 100% Sercial

VINIFICAZIONE: fermentazione sulle bucce per 3 giorni con lievito naturale tra 18°C e 21°C in vasche di acciaio a temperatura controllata.

INVECCHIAMENTO: per più di 49 anni in botti in rovere americano nel tradizionale sistema "Cantineiro" che prevede il riscaldamento del vino in locali di Funchal. Il vino viene trasferito dai piani superiori più caldi a quelli inferiori più freschi per un graduale "estufagen".

IMBOTTIGLIAMENTO: 2017

ALCOL: 21,5 %

RESIDUO ZUCCHERINO: 59 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 10,07 g/l

NOTE

Colore dorato con sfumature aranciate. Un tocco di burrosità, cenni di biscotto si uniscono a sensazione di frutta candita. Al palato si presenta con una struttura media, delicata; il finale rivela aromi di scorza di pompelmo e note più dolci: uva passa e pera caramellata.

99/100
TOM CANNAVAN