



# COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

## MADEIRA



## COSSART GORDON RAINWATER MEDIUM DRY

FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL SHEET

### CASTAS

Tinta Negra Mole

### VINIFICAÇÃO

O Cossart Gordon Rainwater passou por uma fermentação na ausência das películas com leveduras naturais, a temperaturas entre os 24°C e os 26°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Após cerca de 4 dias, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), assim parando a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

### ENVELHECIMENTO

O Cossart Gordon Rainwater foi transferido para tanques estufa, onde foi submetido a um processo cíclico de aquecimento e arrefecimento, com temperaturas entre os 45°C e os 50°C, durante três meses. Concluída a estufagem, o vinho esteve três anos a maturar em cascos de carvalho americano. Depois foi filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 18% Vol pH: 3.4 Açúcar Residual: 55 g/l Acidez Total: 6.00 g/l ácido tartárico

### SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon Rainwater foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

### NOTAS DE PROVA

Cor topaz com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, com futos secos, casca de laranja e notas de madeira. Aromas frescos em perfeita sintonia com um toque cítrico e um longo final de boca.

### GRAPE VARIETIES

Tinta Negra Mole

### VINIFICATION

Cossart Gordon Rainwater underwent fermentation off the skins with natural yeast at between 24°C - 26°C C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 4 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

### MATURATION

Cossart Gordon Rainwater was transferred to 'estufa' tanks where the wine 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 for three years in American oak casks and then underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

### SPECIFICATION

Alcohol: 18% ABV pH: 3.4 Residual Sugar: 55 g/l Total Acidity: 6.00 g/l tartaric acid

### SERVING & CELLARAGE

Cossart Gordon Rainwater is fined and does not require decanting. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

### TASTING NOTES

Topaz colour with golden reflections. Characteristic bouquet of Madeira, with dried fruits, orange peel and notes of wood. Fresh flavours in balance with a firm citrus backbone and a long finish.