



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA



COSSART GORDON SERCIAL 5 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Sercial.

VINIFICAÇÃO

O Cossart Gordon Sercial 5 anos fermenta com leveduras naturais a uma temperatura controlada (18-21°C) em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 5 ou 6 dias a fortificação é efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.

ENVELHECIMENTO

O Cossart Gordon Sercial 5 anos é envelhecido durante 5 anos 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, sendo depois engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.35 Açúcar Residual: 35.0 g/l Acidez Total: 6.00 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon Sercial é filtrado e não requer decantação. É excelente como aperitivo e acompanha bem entradas, pratos de peixe e cozinha Indiana. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

PRÉMIOS

Medalha de Bronze – International Wine Challenge 2004

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

“Harmoniosa mistura de frutos secos com camadas de caramelo e figos, num final de boca de casca de laranja.” Wine, Novembro de 2001

“Laranja fresca e mel conduzem a um palato ligeiramente fumado e frutado. O final de boca é seco e muito refrescante.” Wine International, Outubro de 2004

NOTAS DE PROVA

Cor topaz com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, com frutos secos, madeira e casca de laranja. Fresco e seco no palato, com uma acidez equilibrada e notas de citrinos. Longo e refrescante final de boca.

GRAPE VARIETIES

Sercial

VINIFICATION

Cossart Gordon 5 year old dry Sercial underwent fermentation off the skins with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 5-6 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Cossart Gordon 5 year old Sercial was aged in American oak casks in the traditional 'Canteiro' system. This comprises of the gentle heating of the wine in the lofts of the lodges in Funchal. Over the years the wine is transferred from the top floors to the middle floors and eventually to the ground floor where it is cooler. After this gradual 'estufagem' the wine underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.35 Residual Sugar: 35.0 g/l Total Acidity: 6.00 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Cossart Gordon 5 year old Sercial is fined and does not require decanting. It is excellent as an aperitif but is also exceedingly good with starters, fish dishes and Indian cuisine. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

AWARDS

Bronze Medal – IWC 2004

PRESS COMMENTS

“Cruised nuts mingle with layers of caramel and dried figs leading to an orange peel finish”. Wine, November 2001

“Fresh orange and honey nose leads to a slightly smoky palate of golden fruit. The finish is dry with good freshness.” Wine International, October 2004

TASTING NOTES

Topaz colour with golden reflections. Characteristic bouquet of Madeira, with dried fruits, wood and notes of orange peel. Dry and fresh, in perfect harmony with a citrus backbone. Long and refreshing aftertaste.