



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA

COSSART GORDON BUAL COLHEITA 2005

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL SHEET



CASTA

Bual

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de aço inox. Maceração com temperatura controlada a 22°C. Fortificação com álcool vínico (96% v/v) após 2 a 3 dias, aproximadamente, de forma a conservar o teor de açúcar desejado.

Envelheceu durante 9 anos em cascos de Carvalho Americano.

Só foram produzidas 2,250 garrafas.

ESPECIFICAÇÕES

O Cossart Gordon Colheita 2005 é um Vinho da Madeira de um só ano. Tal como os outros estilos de Madeira, o vinho sofre um processo de envelhecimento em casco que é único (método de "canteiro"), nos quentes sótãos do armazém, durante muitos meses. Este processo, transmite ao vinho aromas e sabores únicos e dá-lhe uma grande longevidade. Após este aquecimento suave e natural, o vinho é envelhecido em casco num local mais fresco do armazém, por um período de tempo variável.

Álcool: 19% Vol pH: 3.35 Açúcar residual: 98,41 g/l Acidez Total: 6.75 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon Colheita Bual é filtrado, pelo que não necessita de ser decantado. Foi engarrafado pronto a beber mas, mas mantém-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

PRÉMIOS

O enólogo da Cossart Gordon, Francisco Albuquerque, foi eleito "Wine Maker of the Year" pelo International Wine Challenge por três anos consecutivos (2006, 2007 e 2008).

NOTAS DE PROVA

Límpido, cor topázio com reflexos dourados. Bouquet característico e intenso de Madeira, com frutos secos, figos e ameixas, com notas de baunilha e madeira.

Meio doce, suave e encorpado, em harmonia com uma delicada acidez, o que assegura um muito longo final de boca.

GRAPE VARIETIES

Bual

VINIFICATION

Fermentation in temperature controlled stainless steel tanks; maceration by pumping over at a controlled temperature of 22°C; fortification with grape spirit after approximately 2-3 days, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

Aged for 9 years in American Oak cask.

Only 2,250 bottles of this wine were produced.

SPECIFICATION

Cossart Gordon's Colheita 2005 is a single harvest wine. Like other Madeiras, the wine undergoes a unique aging process (the 'canteiro' method); whereby the wine is cask-aged using the natural heat of the island. Over time, the casks are moved from the warmer upper floors of the lodge, to the lower cooler floors where it completes its ageing development. This process gives Madeira its unique flavor and incredible longevity.

Alcohol: 19% ABV pH: 3,35 Residual Sugar: 98,41 g/L Total Acidity: 6,75 g/L tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

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

AWARDS

Francisco Albuquerque, Cossart Gordon's winemaker, was elected "Wine Maker of the Year" by the International Wine Challenge for three consecutive years (2006, 2007 and 2008)

TASTING NOTES

Clear, topaz colour, with golden highlights. Characteristic and intense bouquet of Madeira with notes of dried fruits (especially figs and prunes), vanilla and oak.

Medium sweet, smooth and full-bodied, balanced by a very fine acidity. A long aftertaste with toffee flavours.

Madeira Wine Company – Rua dos Ferreiros 191 - 9000-082 Funchal
Tel. 291 740 100 - custserv@madeirawinecompany.com