



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA



COSSART GORDON BUAL 10 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Bual

VINIFICAÇÃO

O Cossart Gordon Bual 10 anos fermenta com leveduras naturais e na ausência das películas, a uma temperatura de 18-21°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Após 3 dias, aproximadamente, a fortificação é efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.

ENVELHECIMENTO

O Cossart Gordon Bual 10 anos é envelhecido 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 antes de ser engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.5 Açúcar Residual: 87 g/l Acidez Total: 6.53 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon 10 anos Bual é filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É um excelente acompanhamento para sobremesas, especialmente fruta, bolos, chocolate de leite e queijos fortes. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

NOTAS DE PROVA

Límpido, cor âmbar com reflexos dourados e uma lágrima pronunciada. Um bouquet de ameixa, amêndoas, baunilha, madeira e toffee com um final de boca macio e meio doce. Um excelente equilíbrio entre a fruta e a acidez.

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"A acidez sentida no nariz e no palato está em grande equilíbrio com os aromas de frutos secos, principalmente avelãs. Mais redondo e concentrado do que os vinhos de 5 anos. Muito longo final de boca. Um atraente vinho para combinar com foie gras, antes da refeição, ou após a refeição, com frutos secos." The Wine News, Lyn Farmer, Fev/Março 2001

PRÉMIOS

Medalha de Prata – International Wine Challenge 2001 & 2003

GRAPE VARIETIES

Bual

VINIFICATION

Cossart Gordon 10 year old Bual underwent fermentation off the skins with natural yeast at between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 3 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Cossart Gordon 10 year old Bual 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: 3.5 Residual Sugar: 87 g/l Total Acidity: 6.53 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Cossart Gordon 10 year old Bual is fined and does not require decanting. It is excellent as an after dinner drink and also very good with fruit, milk chocolate, cakes and hard cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

TASTING NOTES

Clear, amber colour with tinges of gold and very strong legs; a bouquet of prunes, almond, vanilla, wood and toffee with a smooth, medium-sweet finish and an excellent balance between the fruit and acidity.

PRESS COMMENTS

"Highly focused acidity on the nose and palate, with lovely balance in the mouth and a soft hazelnut quality that is very appealing. More roundness and depth than the 5-year-old wines. Very long finish. A thoroughly attractive wine to match with foie gras before dinner or nuts after". The Wine News, Lyn Farmer, February/March 2001

AWARDS

Silver Medal – International Wine Challenge 2001 & 2003