



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA



COSSART GORDON VERDELHO 5 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Verdelho

VINHEDOS

De grande qualidade, também de Ponta Delgada e São Vicente, até 400m de altitude.

VINIFICAÇÃO

O Cossart Gordon Verdelho 5 anos fermenta com leveduras naturais na ausência das películas, a uma temperatura de 18-21°C em cubas de inox com temperatura controlada. Aproximadamente após 4 a 5 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 Verdelho 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 antes de ser engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.4 Açúcar Residual: 70.0 g/l Acidez Total: 6.00 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon Verdelho é filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É um delicioso aperitivo, mas também excelente com sopas, aves de caça e patês. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

NOTAS DE PROVA

Cor: limpo, topaz com reflexos dourados.
Nariz: aroma característico dos vinhos da Madeira, complexo e intenso, revelando um fresco bouquet de frutos secos, madeira e especiarias.
Palato: meio seco com uma fresca marca de casca de laranja, equilibrada com passas.

GRAPE VARIETIES

Verdelho

VINEYARD

Various quality vineyards in Ponta Delgada and São Vicente at altitudes of up to 400m.

VINIFICATION

Cossart Gordon 5 year old Verdelho underwent fermentation off the skins with natural yeast at temperatures between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 4-5 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Cossart Gordon 5 year old Verdelho 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: 3.4 Residual Sugar: 70.0 g/l Total Acidity: 6.00 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Cossart Gordon 5 year old Verdelho is fined and does not require decanting. It is excellent as an aperitif but is also exceedingly good with soups, feathered game and patês. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

TASTING NOTES

Colour and appearance: clear, topaz colour, with golden tones.
Nose: a characteristic Madeira aroma, complex and intense, revealing a fresh bouquet of dried fruits, wood and spices.
Palate: medium dry with a fresh assertive palate of orange peel, balanced by complex raisiny fruit.