



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA



COSSART GORDON MALMSEY 10 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Malvasia

VINIFICAÇÃO

O Cossart Gordon Malvasia 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 48 horas, 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 Malvasia 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: 3.6 Açúcar Residual: 115 g/l Acidez Total: 6.5 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

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

NOTAS DE PROVA

Atraente cor castanha com reflexos dourados. Complexo aroma de frutos secos, toffee e especiarias. Doce, concentrado e encorpado com notas de frutos maduros, laranja e especiarias e um longo e delicioso final de boca.

PRÉMIOS

92 Pontos – Wine Enthusiast 2021

GRAPE VARIETIES

Malmsey

VINIFICATION

Cossart Gordon 10 year old Malmsey underwent fermentation off the skins with natural yeast at between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 48 hours, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Cossart Gordon 10 year old Malmsey 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: 3.6 Residual Sugar: 115 g/l Total Acidity: 6.5 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Cossart Gordon 10 year old Malmsey is fined and does not require decanting. It is a superb accompaniment to dessert dishes, especially fruit, cakes, rich chocolate puddings and cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

TASTING NOTES

Warm chestnut colour with golden highlights. Lifted, complex aroma of dried fruits, toffee and spices. Sweet, concentrated, full in the mouth with layers of mellow fruits, orange-like citrus and spices, and a long delicious finish.

AWARDS

92 Points – Wine Enthusiast 2021