



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA

CASTAS

Verdelho

VINHEDOS

De excelente qualidade, como Ponta Delgada, a altitudes entre 150 e 200m.

VINIFICAÇÃO

O Cossart Gordon Verdelho 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 4 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 Verdelho 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: 3.44 Açúcar Residual: 62 g/l Acidez Total: 6.08 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon 10 anos Verdelho é filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É um excelente aperitivo, mas também pode acompanhar magnificamente sopas, aves de caça e patês. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

“Âmbar alourado. Nariz complexo, com casca de laranja, baunilha e carvalho tostado. No palato é denso, com especiarias e fruta cristalizada, a contribuir para uma doçura perfeitamente equilibrada.”
Wine, Novembro 2001

NOTAS DE PROVA

Cor de topázio, com nuances douradas. Aromas complexos e intensos, com resina, fruta seca, madeira e especiarias. Meio seco, concentrado e fresco. Final de boca longo e opulento.

PRÉMIOS

92 Pontos – Wine Enthusiast 2021

GRAPE VARIETIES

Verdelho

VINEYARDS

Quality vineyards including Ponta Delgada at altitudes between 150 and 200m.

VINIFICATION

Cossart Gordon 10 year old Verdelho undergoes natural fermentation off the skins with natural yeast at between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 4 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Cossart Gordon 10 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: 3.44 Residual Sugar: 62 g/l Total Acidity: 6.08 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Cossart Gordon 10 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.

PRESS COMMENTS

“Amber tawny colour with a complex nose of orange peel, vanilla and toasty oak. The palate is dense with spices and sweet dried fruit leading to perfectly balanced sweetness.”
Wine, November 2001

TASTING NOTES

Clear, topaz colour with a golden nuance. Complex and intense aromas of resin, dried fruits, wood and spice. Medium dry, concentrated and fresh. Steely acidity and a long luxurious finish.

AWARDS

92 Points – Wine Enthusiast 2021



COSSART GORDON VERDELHO 10 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET