



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA



COSSART GORDON BUAL 15 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Bual

VINIFICAÇÃO

O Cossart Gordon Bual 15 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 15 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: 3.4 Açúcar Residual: 90 g/l Acidez Total: 6.5 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon 15 anos Bual 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.

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"A idade compensou-lhe a doçura. No nariz salientam-se amendoins torrados com notas de avelãs." The Wine News Lyn Farmer Fev/ Março 2001

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar, límpida, com reflexos dourados, quase esverdeados. Atraente e complexo aroma de frutos secos (figos e amêndoas), com suaves notas de madeira e um toque de baunilha. Estrutura sólida e frutada seguida de um exuberante e longo final de boca.

GRAPE VARIETIES

Bual

VINIFICATION

Cossart Gordon 15 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 15 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: 3.4 Residual Sugar: 90 g/l Total Acidity: 6.5 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Cossart Gordon 15 year old Bual 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.

PRESS COMMENTS

"Age has offset the wine's sweetness. The nose recalls roasted peanuts along with hazelnuts". The Wine News Lyn Farmer February / March 2001

TASTING NOTES

Clear, amber colour with a golden green highlights. Lovely complex aroma of dried fruits (figs and almonds) and warm wood tones with a touch of vanilla. Mellow fruit with a solid backbone that provides a warm and luxuriously long finish.