



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA



COSSART GORDON GOOD COMPANY FULL RICH

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Tinta Negra Mole

VINHEDOS

De grande qualidade, plantados a cerca de 200m de altitude no norte da ilha, perto de São Vicente e no sul, em Câmara de Lobos.

VINIFICAÇÃO

O Cossart Gordon Good Company passou por uma fermentação das películas com leveduras naturais, a temperaturas entre os 24°C e os 26°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Após cerca de 48h, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), assim parando a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

ENVELHECIMENTO

O Cossart Gordon Full Company foi transferido para tanques estufa, onde foi submetido a um processo cíclico de aquecimento e arrefecimento, com temperaturas entre os 45°C e os 50°C, durante três meses. Concluída a estufagem, o vinho esteve três anos a maturar em cascos de carvalho americano. Depois foi filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.45 Açúcar Residual: 115 g/l Acidez Total: 6.00 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon Good Company foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É excelente para acompanhar sobremesas, particularmente frutas secas, bolos, sobremesas de chocolate e queijos cremosos. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

NOTAS DE PROVA

Cor: intenso âmbar, com suaves reflexos dourados.

Nariz: intenso bouquet característico do vinho da Madeira, com notas de frutos secos e toffee.

Palato: macio e encorpado, com um frutado muito agradável que dá origem a um final de boca surpreendente de madeira com subtis notas de chocolate.

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra Mole

VINEYARDS

Various quality vineyards grown at about 200m on the north of the island near São Vicente and on the south in Camara de Lobos.

VINIFICATION

Cossart Gordon Good Company underwent fermentation on the skins with natural yeast at between 24°C - 26°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 Good Company was transferred to 'estufa' tanks where the wine underwent a cyclic heating and cooling process between 45°C and 50°C over a period of 3 months. After 'estufagem' the wine was aged for 3 years in American oak casks and then underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.45 Residual Sugar: 115 g/l Total Acidity: 6.00 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

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

TASTING NOTES

Colour and Appearance: Deep, warm amber colour with soft golden tinges.

Nose: characteristic powerful bouquet of Madeira, with dried fruits and notes of toffee.

Palate: soft and rich, very full-bodied with lovely warm fruit flavours giving way to a lingering finish of wood and subtle chocolate notes.