



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA



COSSART GORDON VIVA DRY APERITIF

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Tinta Negra Mole

VINIFICAÇÃO

O Cossart Gordon Viva Dry passou por uma fermentação na ausência 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 5 dias, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), assim parando a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

ENVELHECIMENTO

O Cossart Gordon Viva Dry 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: 3.3 Açúcar Residual: 35 g/l Acidez Total: 6.00 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon Viva Dry foi filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É excelente como aperitivo, mas também acompanha entradas cremosas, pratos de peixe e cozinha indiana. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

NOTAS DE PROVA

Cor topaz com reflexos dourados. Muito fresco, com um bouquet característico de frutos secos e laranja. Seco, equilibrado e um longo final de boca com notas de madeira.

GRAPE VARIETIES

Tinta Negra Mole

VINIFICATION

Cossart Gordon Viva Dry underwent fermentation off the skins with natural yeast at between 24°C - 26°C C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 5 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Cossart Gordon Viva Dry 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 three years in American oak casks and then underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.3 Residual Sugar: 35 g/l Total Acidity: 6.00 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Cossart Gordon Viva Dry is fined and does not require decanting. It is excellent as an aperitif but is also exceedingly good with creamy starters, fish dishes and Indian cuisine. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

TASTING NOTES

Topaz colour with golden reflections. Very fresh, with a characteristic bouquet of dried fruits and orange. Dry, well balanced and a long aftertaste with notes of oak.