



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA



COSSART GORDON MALMSEY 5 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Malvasia

VINHEDOS

De grande qualidade, incluindo Jardim do Mar, a altitudes entre 150 e 200 m.

VINIFICAÇÃO

O Cossart Gordon Malvasia 5 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, 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 5 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: 3.5 Açúcar Residual: 110.0 g/l Acidez Total: 6.20 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon 5 anos Malvasia é filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É um excelente acompanhamento para sobremesas, especialmente frutas, bolos, doces de chocolate e queijo. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

NOTAS DE PROVA

Castanho escuro, dourado, bouquet característico de Vinho da Madeira, com passas, toffee e nozes. Doce, encorpado, um toque de mel e um final de boca complexo, muito bem equilibrado com a acidez.

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"No nariz possui uma sedutora casca de laranja que continua no palato, num perfeito equilíbrio entre a doçura e os frutos secos. Final de boca longo e persistente." Revista Wine, Novembro de 2000

PRÉMIOS

Medalha de Bronze – International Wine Challenge 2003
Medalhas de Prata - International Wine Challenge 2002 e 2000

GRAPE VARIETIES

Malmsey

VINEYARD

Quality vineyards including Jardim do Mar at altitudes between 150 – 200m

VINIFICATION

Cossart Gordon 5 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 5 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: 3.5 Residual Sugar: 110.0 g/l Total Acidity: 6.20 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Cossart Gordon 5 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

Dark, golden brown with characteristic Madeira bouquet of raisins, toffee and nuts. Sweet with a rich, full bodied, honeyed and complex finish and beautifully balanced acidity.

PRESS COMMENTS

"Seductive orange peel on the nose that continues on the palate with perfect integration of balanced sweetness and nut characters. Lovely persistent finish." Wine, November 2000.

AWARDS

Bronze Medal – IWC 2003
Silver Medal – IWC 2002 & IWC 2000