

## Colheita Malmsey 2008



2022  
 Jancis  
 Robinson  
**17/20**

2022  
 Richard  
 Maisson  
**16/20**

### NOTAS DE PROVA

Cor . Dourado acobreado com nuance dourada, cristalino brilhante.

Aroma . *Bouquet* muito característico, com notas de chá e frutos cristalizados, frutos secos tipo noz e avelã.

Boca . Macio, doce, envolvente, fresco com retronasal longo a bolo de frutas com mel e brandy.

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA MALVASIA . São Jorge, costa Norte.

SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Latada ou pérgola.

ANO DE VINDIMA . 2008.

MÉTODO DE VINDIMA . Manual, com seleção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

MATURAÇÃO / ENVELHECIMENTO . Sistema de canteiro, em cascos de 650 L (pipas canteiras) à temperatura ambiente até ao mês do engarrafamento.

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA . Ilha da Madeira (Portugal). Situada no Oceano Atlântico a cerca de 900 km da costa portuguesa e a 600 km de África.

TIPO DE SOLO: Diversas misturas de solos de natureza vulcânica, derivados principalmente de basalto, traquitos, tufa, escórias e conglomerado.

CLIMA: Temperado com características oceânicas, verificando-se uma variação de temperatura, humidade e pluviosidade, consoante a altitude.

### TASTING NOTES

Colour . *Coppery gold with golden nuance, brilliant crystalline.*

Aroma . *Characteristic bouquet, with notes of tea and marmalade, candied fruits and dried fruits such as nuts and hazelnuts.*

Mouth . *Soft, sweet, fresh with a long retronasal to fruit cake with honey and brandy.*

MAIN MALMSEY VINEYARD AREAS . São Jorge, North coast.

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Trellis or pergola.

HARVEST YEAR . 2008.

HARVEST METHOD . Manual, with qualitative selection, during several periods according to the state of maturation.

MATURATION / AGING . In a “canteiro” system, in 650 L casks at room temperature until the month of bottling.

GEOGRAPHIC LOCATION . Madeira Island (Portugal). Located in the Atlantic Ocean about 900 km from the Portuguese coast and 600 km from Africa.

SOIL TYPE . Different types of soils of volcanic nature, derived mainly from basalt, trachytes, tufa, slag and conglomerates.

CLIMATE . Temperate with oceanic characteristics, verifying a variation of the temperature, humidity and rainfall, depending on the altitude.

**A Cossart Gordon & Co.** foi fundada em 1745 e é a mais antiga empresa na comercialização de Vinho Madeira. A família juntou-se à Madeira Wine Company em 1958 e ainda hoje os vinhos Madeira Cossart Gordon são considerados dos melhores no mercado.

*Cossart Gordon & Co. was established in 1745 and is the oldest company in the Madeira Wine trade. The family joined the Madeira Wine Company in 1958 and to this day, Cossart Gordon Madeiras are considered the very finest available.*

Álcool Alcohol	/	20% vol.	Massa volúmica Volumetric mass	/	1023 g/L	Acidez total Total acidity	/	6,95 g/L
Acidez volátil Volatil Acidity	/	0,5 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/	115 g/L	pH	/	3,38
						Bé	/	3,7
Ano de engarrafamento Bottling year	/	2022	Garrafas · 2022 · Bottles	/	N.º 50cL 2 000			
Enólogo da vindima Harvest Winemaker	/	Francisco Albuquerque	Enólogo no engarrafamento Bottling Winemaker	/	Francisco Albuquerque			
Armazenamento · Cellarage Guardar num local fresco e seco, a temperatura constante (idealmente até 16°C), ao abrigo da luz e na posição vertical. Stored upright in a dark, fresh and dry room with constant temperature, ideally no higher than 16°C.			Serviço · Serving Uma vez engarrafados, e ao fim de alguns anos de estágio em garrafa, os vinhos podem criar depósito natural, pelo que recomendamos a sua decantação. Decanting will help remove any deposit that may have occurred in bottle over time.					