

2014 VERDELHO COLHEITA



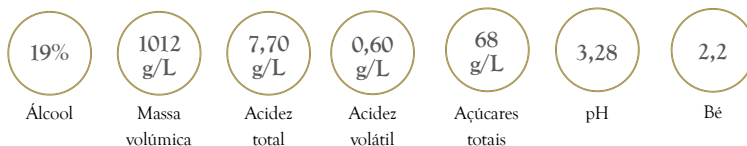
NOTAS DE PROVA

COR Cristalino brilhante, dourado topázio.

AROMA Bouquet característico com notas citrinas, especiarias exóticas tipo corcuma e frutos secos.

BOCA Meio seco, fresco, deixa um fim de boca longo a brandy evoluído em infusão de frutos secos.

INFORMAÇÃO TÉCNICA



CASTA Verdelho **ANO VINDIMA** 2014 **ANO ENGARRAFAMENTO** 2026

ÁREA PRODUÇÃO VINHA Porto Moniz, Ilha da Madeira, Portugal

SISTEMA CONDUÇÃO VINHA Espaladeira

MÉTODO 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.

ENÓLOGO DE VINDIMA E ENGARRAFAMENTO

Francisco Albuquerque

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 conglomerados.

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

Cossart Gordon & Co.

foi fundada em 1745 e é a mais antiga marca 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 do mercado.

www.cossartgordon.com

Número de garrafas
50cL - 2 000

Garrafa
PT/ UK
50cL

Garrafa
USA
50cL



2014 VERDELHO SINGLE HARVEST



Cossart Gordon & Co.

was established in 1745 and is the oldest brand 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.

www.cossartgordon.com

TASTING NOTES

COLOUR Bright and crystalline, golden with topaz highlights.

AROMA Characteristic bouquet with citrus notes, exotic spices such as tumeric, and dried fruits.

MOUTH Medium-dry and fresh, with a long finish reminiscent of evolved brandy infused with dried fruits.

TECHNICAL INFORMATION

19%	1012 g/L	7.70 g/L	0.60 g/L	68 g/L	3.28	2.2
Alcohol	Volumetric mass	Total acidity	Volatile acidity	Total sugars	pH	Bé

GRAPE Verdelho **HARVEST YEAR** 2014 **BOTTLING YEAR** 2026

VINEYARD PRODUCTION AREAS Porto Moniz, Madeira Island, Portugal

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM Espalier

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

MATURATION/ AGEING In a “canteiro” system, in 650 L casks at room temperature.

HARVEST AND BOTTLING WINEMAKER Francisco Albuquerque

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, where temperature, humidity and rainfall vary depending on altitude.

Bottles number
50cL - 2 000

Bottle
PT/ UK
50cL

Bottle
USA
50cL

