



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA



COSSART GORDON BUAL COLHEITA 1995

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Bual

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox. Maceração com temperatura controlada a 22°C. Fortificação com álcool vínico (96% v/v) após 2 a 3 dias, aproximadamente, de forma a conservar o teor de açúcar desejado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O Cossart Gordon Colheita 1995 é um Vinho da Madeira de um só ano. Tal como os outros estilos de Madeira, o vinho sofre um processo de envelhecimento em casco que é único (método de “canteiro”), nos quentes sótãos do armazém, durante muitos meses. Este processo, conhecido como “estufagem gradual” transmite ao vinho aromas e sabores únicos e dá-lhe uma grande longevidade. Após este aquecimento suave e natural, o vinho foi envelhecido em casco num local mais fresco do armazém, durante 10 anos.

Álcool: 19% Vol pH: 3.48 Açúcar Residual: 98.41 g/l Acidez Total: 6.53 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon Colheita Bual é filtrado, pelo que não necessita ser decantado. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

“Encorpado, com camadas de sumo de pêssego, alperce, limão e nozes. Fresco, toque de citrinos e um longo e harmonioso final de boca.” Wine International, Outubro 2005

PRÉMIOS

Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2005
Medalha de Prata – International Wine & Spirit Competition 2005
Medalha de Prata – International Wine Challenge 2007

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar suave com reflexos dourados. Bouquet característico de Madeira, com frutos secos, figos e ameixas, com notas de baunilha e madeira. Encorpado, com a fruta intensamente equilibrada com uma frescura cítrica, o que assegura um muito longo final de boca.

GRAPE VARIETIES

Bual

VINIFICATION

Fermentation in temperature controlled stainless steel tanks; maceration by pumping over at a controlled temperature of 22°C; fortification with grape brandy after approximately 2-3 days, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

SPECIFICATION

Cossart Gordon's Colheita 1995 is a Madeira wine produced from a single harvest. Like other Madeiras, the wine undergoes a unique aging process (the 'canteiro method'); whereby the wine is cask aged in the warm attics of the lodges for many months. This process, known as "natural estufagem" gives Madeira its unique flavour and incredible longevity. After this gentle natural warming, the wine was left to age in cask for 10 years and in a cooler part of the lodge.

Alcohol: 19% ABV pH: 3.48 Residual Sugar: 98.41 g/l Total Acidity: 6.53 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Cossart Gordon Colheita Bual is fined and does not require decanting. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

PRESS COMMENTS

“A richly layered agglomeration of juicy peaches, soft apricots, candied lemons and walnuts. Freshest lemon zest acidity and a lingering, harmonious finish”. Wine International, October 2005

AWARDS

Gold Medal – IWC 2005
Silver Medal – IWSC 2005
Silver Medal – IWC 2007

TASTING NOTES

Warm amber colour with golden highlights. Characteristic Madeira nose, revealing a bouquet of dried fruits, fig, prunes, with notes of vanilla and oak. Rich and full, vibrant fruit perfectly balanced by a fresh citrus backbone that ensures a finish that lasts and lasts.