



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA



COSSART GORDON VERDELHO COLHEITA 1997

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Verdelho

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox. Maceração com temperatura controlada a 22°C. Fortificação com álcool vínico (96% v/v) após 4 dias, aproximadamente, de forma a conservar o teor de açúcar desejado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O Cossart Gordon Colheita 1997 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 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 14 anos.

Álcool: 20% Vol pH: 3.4 Grau Baumé (20°C): 2.5 Acidez Volátil: 0.72 g/l Açúcares Residuais: 70g/l Acidez Total: 7,80 g/l

SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon Colheita Verdelho 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.

NOTAS DE PROVA

Límpido, cor topázio com reflexos dourados.

Bouquet complexo e intenso de frutos secos, resina, madeira e especiarias.

Meio seco, encorpado, fresco e macio, com um final de boca muito complexo e uma acidez extremamente bem equilibrada.

GRAPE VARIETIES

Verdelho

VINIFICATION

Fermentation in temperature controlled stainless steel tanks; maceration by pumping over at a controlled temperature of 22°C; fortification with vinic alcohol after approximately 4 days, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

SPECIFICATION

Cossart Gordon's Colheita 1997 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 gives Madeira its unique flavour and incredible longevity. After this gentle natural warming, the wine was left to age in a cask for 14 years and in a cooler part of the lodge.

Alcohol: 20% ABV pH: 3.4 Baumé degree (20°C): 2.5 Volatile Acidity: 0.72 g/l Residual Sugar: 70g/l Total Acidity: 7,80 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

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

TASTING NOTES

Clear, topaz colour, with a golden nuance, fugacious foam, slow teardrop.

Characteristic, very fresh, complex, very good intensity, revealing cedar flavours and exotic woods, tropical dried fruits and spices.

Medium dry, delicate, concentrated, very fresh with a superb metallic sensation due to the fixed acids, bodied with a long aftertaste.