



# COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

## MADEIRA



## COSSART GORDON RICH HARVEST 1999

### FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

#### CASTAS

Tinta Negra Mole

#### VINIFICAÇÃO

O Cossart Gordon Harvest Doce passou por uma fermentação das películas com leveduras naturais, a temperaturas entre os 24°C e os 26°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Após cerca de 48h, fortificou-se com álcool vínico (96% v/v), assim parando a fermentação quando atingido o nível de doçura desejado.

#### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.48 Açúcar Residual: 123.8 g/l Acidez Total: 7.13 g/l ácido tartárico

O Cossart Gordon Harvest 1999 é um vinho de um só ano, elaborado com a casta Tinta Negra Mole e outras castas tintas. Tal como os outros estilos de Madeira, o vinho sofre um processo de envelhecimento em casco que é único (método de “canteiro”), nos quentes sotãos 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 é envelhecido em casco num local mais fresco do armazém, por um período de tempo variável, até atingir a maturidade desejável. Engarrafado em 2007.

#### NOTAS DE PROVA

Cor âmbar intensa com reflexos dourados, quase esverdeados. Bouquet característico de Vinho da Madeira com frutos secos, toffee, madeira e baunilha. Encorpado, com notas de bolacha de manteiga, mel, chocolate e madeira. Macio e doce no palato, com um final de boca fresco e longo.

#### PRÉMIOS

Medalha de Prata – International Wine Challenge 2006  
Medalha de Bronze – International Wine and Spirit Competition 2006

#### GRAPE VARIETIES

Tinta Negra Mole

#### VINIFICATION

Cossart Gordon Harvest Rich underwent fermentation on the skins with natural yeast at between 24°C - 26°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.

#### SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.48 Residual Sugar: 123.8 g/l Total Acidity: 7.13 g/l tartaric acid

Cossart Gordon 1999 Harvest Rich was produced with the Tinta Negra variety and other red varieties, aged in seasoned American oak casks in the traditional ‘Canteiro’ system, whereby the wine is gently heated by warm air in the lofts of the company’s south-facing lodge in Funchal. Over the years the casks are transferred from the top floor to the middle floor and eventually to the ground floor where it is cooler. The wine is regularly racked during the ageing process and is finally bottled when the desired balance of maturity is reached. Bottled

#### TASTING NOTES

Dark amber colour with golden green reflections. Characteristic bouquet of Madeira with dried fruits, toffee, wood and vanilla. Rich and full bodied, with notes of biscuit, honey, chocolate and wood. Smooth and sweet on the palate, with a fresh and long aftertaste.

#### AWARDS

Silver Medal – IWC 2006  
Bronze Medal – IWSC 2006