



## Bual 1978

As uvas provieram especificamente da zona da Calheta, zona mais quente e soalheira da ilha da Madeira. Foram colhidas à mão numa boa vindima em 1978, feita a pisa da uva, e logo envelhecidas durante mais de 40 anos no tradicional sistema de “canteiro”, nos armazéns da Madeira Wine Company, no Funchal e Caniçal.

A ilha da Madeira é geologicamente de origem vulcânica, com diferentes tipos de solos nas suas diferentes regiões. Na zona da Calheta as vinhas crescem entre os 100 e os 300 metros de altitude, em solos argilosos, profundos, com teor médio em matéria orgânica, pobres em fósforo, com um nível médio alto em potássio e muito ricos em cálcio e magnésio. As vinhas são plantadas nos sistemas de latada e espaldeira, com forte influência do sol, vento e brisa do mar, produzindo vinhos muito apreciados pelo seu equilíbrio acidez/doçura.

Somente produzimos 1294 garrafas.

*These grapes came specifically from the area of Calheta, the warmest and sunniest area on the island of Madeira. They were harvested by hand in a good harvest in 1978, trodden on using the traditional wooden lagares and then aged for more than 40 years in the “Canteiro” system (in old oak casks supported on long wooden beams) in the warehouses of Madeira Wine Company, in Funchal and then later in Caniçal. The island of Madeira is of volcanic origin, with different types of soils in its different regions. In the area of Calheta, the vines grow between 100 and 300 meters in altitude, on deep, claysoils, with a medium content of organic matter, low in phosphorus, with a medium high level of potassium and very rich in calcium and magnesium. The vines are planted in the trellis and espaliers systems, with strong influence from the sun, wind and sea breeze, producing wines that are highly appreciated for their balance of acidity and sweetness.*

*Only 1294 bottles were bottled.*

### Notas de prova · Tasting notes

Límpido brilhante de cor mogno com nuance dourada-esverdeada. Muito característico com bouquet exuberante, com notas de especiaria, tabaco, bálsamos e madeiras exóticas do tipo cedro. Na boca muito poderoso, meio doce, mas muito fresco deixando um fim de boca muito longo e intenso a especiaria do tipo baunilha.

*Clear bright mahogany color with a golden-green hue. Very characteristic exuberant bouquet, with notes of spice, tobacco, balsam and cedar type exotic woods. In the mouth it is very powerful, medium sweet, but with a very fresh, intense and long finish with hints of a vanilla like spice.*

### Wine Enthusiast 2021 Wine Spectator 2022

95/100

94/100

CELLAR SELECTION

Álcool Alcohol	/ 20%vol	Massa volúmica Volumetric mass	/ 1026,09 g/L	Acidez total Total acidity	/ 8,51 g/L
Acidez volátil Volatil Acidity	/ 1,11 g/L	Açúcares redutores Reducing sugars	/ 105 g/L	pH	/ 3,33
				Bé	/ 4,2
Ano de engarrafamento Bottling year	/ 2021	Número de garrafas Bottle number	/	37,5cl N.º 204	75cL   150cL   300cL   1800cL 1 047   24   16   3
Enólogo da vindima Harvest Winemaker	/ Ivo Couto	Enólogo do 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.

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.*