

1988 BUAL FRASQUEIRA



NOTAS DE PROVA

COR Dourado âmbar escuro com nuance dourada.

AROMA Muito característico. Exuberante, com notas de bolo de frutas rico, biscoitos de manteiga, frutos secos tostados e especiarias abaunilhadas, notas balsâmicas óleo de cedro, caixa de charutos.

BOCA Meio doce, concentrado e equilibrado, com notas de madeiras exóticas e especiaria tipo baunilha, surpreendentemente fresco deixando um fim de boca longo e rico, com notas de doçaria e especiaria em aguardente velha.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

20%	1028 g/L	9,04 g/L	1,15 g/L	115 g/L	3,40	4,4
Álcool	Massa volúmica	Acidez total	Acidez volátil	Açúcares redutores	pH	Bé

CASTA Bual **ANO VINDIMA** 1988 **ANO ENGARRAFAMENTO** 2024

ÁREA PRODUÇÃO VINHA Calheta, 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 até ao mês do engarrafamento.

ENÓLOGO DE VINDIMA Ivo Couto

ENÓLOGO DE ENVELHECIMENTO 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 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 do mercado.

www.cossartgordon.com

Número de garrafas
37,5cL ... 204
75cL ... 1 593
150cL ... 80
300cL ... 15
18L ... 3

Garrafa
PT/ UK
75cL

Garrafa
USA
75cL



1988 BUAL FRASQUEIRA



TASTING NOTES

COLOUR Dark amber gold with golden nuance.

AROMA Very characteristic. Lush, with notes of rich fruitcake, butter biscuits, toasted nuts and vanilla spices, balsamic notes, cedar oil and cigar box.

MOUTH Medium sweet, concentrated and balanced, with notes of exotic woods and vanilla-like spices, surprisingly fresh leaving a long and rich aftertaste, with notes of sweetness and spice in old spirits.

TECHNICAL INFORMATION

20%	1028 g/L	9,04 g/L	1,15 g/L	115 g/L	3,40	4,4
Alcohol	Volumetric mass	Total acidity	Volatil acidity	Reducing sugars	pH	Bé

GRAPE Bual **HARVEST YEAR** 1988 **BOTTLING YEAR** 2024

VINEYARD PRODUCTION AREAS Calheta, 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 until the month of bottling.

HARVEST WINEMAKER Ivo Couto

AGING 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 vulcanic nature, derived mainly from basalt, trachytes, tufa, slag and conglomerates.

CLIMATE Temperate with oceanic characteristics, producing a variation of the temperature, humidity and rainfall, depending on the altitude.

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.

www.cossartgordon.com

Bottles number

37,5cL ... 204

75cL ... 1 593

150cL ... 80

300cL ... 15

18L ... 3

Bottle
PT/ UK
75cL

Bottle
USA
75cL

