

1976 SERCIAL

seco . frasqueira



Cossart Gordon & Co. foi fundada em 1745 e é a mais antiga marca 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.

NOTAS DE PROVA

Cor Cristalino brilhante, dourado âmbar com nuance esverdeada.

Aroma Bouquet característico exuberante, com notas de infusão de frutas cítricas cristalizadas maceradas em rum velho, especiarias e madeiras resinosas tipo pinho.

Boca Seco, muito fresco, cítrico e volátil quando aquecido na boca, liberta notas complexas de especiaria e rum deixando um fim de boca muito longo e fresco.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

21%	1010 g/L	9,6 g/L	1,15 g/L	75 g/L	3,42	1,9
Álcool	Massa volúmica	Acidez total	Acidez volátil	Açúcares totais	pH	Bé

Casta Sercial Ano Vindima 1976 Ano Engarrafamento 2026

Área Produção Vinha Jardim da Serra, Ilha da Madeira, Portugal

Sistema Condução Vinha Vinha rasteira tradicional - vinha baixa

Método Vindima Manual, com seleção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

Maturação/ Envelhecimento Sistema de canteiro, em cascos de carvalho (pipas canteiras) à temperatura ambiente.

Enólogo de Vindima Ferdinando Bianchi

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.

Número de garrafas: 75cL -853 unidades; 150cL-53 unidades; 300cL- 9 unidades; 18L- 3 unidades

Garrafa
PT/ UK
75cL

Garrafa
USA
75cL



1976 SERCIAL dry . frasca



Cossart Gordon & Co. was established in 1745 and is the oldest brand 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.

TASTING NOTES

Colour Bright, crystalline golden amber color with a greenish hue.

Aroma Exuberant and characteristic bouquet, with notes reminiscent of candied citrus fruit infusion macerated in aged rum, spices, and resinous woods such as pine.

Mouth Very dry, extremely fresh and citrus-driven, becoming more volatile as it warms in the mouth. It releases complex notes of spice and rum, leading to a very long and refreshing finish.

TECHNICAL INFORMATION

21%	1010 g/L	9.6 g/L	1.15 g/L	75 g/L	3.42	1.9
Alcohol	Volumetric mass	Total acidity	Volatile acidity	Total sugars	pH	Bé

Grape Sercial Harvest Year 1976 Bottling Year 2026

Vineyard Production Area Jardim da Serra, Ilha da Madeira, Portugal

Vineyard Conduction System Low-trained vines

Harvest Method Manual, with qualitative selection, during several periods according to the state of maturation.

Maturation/ Ageing In a “canteiro” system, in oak casks at room temperature.

Harvest Winemaker Ferdinando Bianchi

Ageing 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 volcanic nature, derived mainly from basalt, trachytes, tufa, slag and conglomerates.

Climate Temperate with oceanic characteristics, where temperature, humidity and rainfall vary depending on altitude.

Bottles number: 75cL -853 units; 150cL-53 units; 300cL- 9 units; 18L -3 units

Bottle
PT/ UK
75cL

Bottle
USA
75cL



www.cossartgordon.com