

1992 BUAL

meio doce . frásqueira



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, castanho com nuance dourada.

Aroma Bouquet característico intenso, com notas abaulhadas, madeiras exóticas, frutos secos, brandy e especiarias doces.

Boca Meio doce suave com alguma frescura, com fim de boca muito longo a frutas secas, notas de figo e noz, notas de licor e aguardente velha.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

20%	1030 g/L	9,5 g/L	1,14 g/L	118 g/L	3,33	4,6
Álcool	Massa volúmica	Acidez total	Acidez volátil	Açúcares totais	pH	Bé

Casta Bual Ano Vindima 1992 Ano Engarrafamento 2026

Área Produção Vinha Calheta, Ilha da Madeira, Portugal

Sistema Condução Vinha Espaldeira

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 Francisco Albuquerque

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



1992 BUAL

medium rich . frasqueira



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 brown color with golden highlights.

Aroma Intense and characteristic bouquet, with notes of vanilla, exotic woods, dried fruits, brandy and sweet spices.

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

20%	1030 g/L	9.5 g/L	1.14 g/L	118 g/L	3.33	4.6
Alcohol	Volumetric mass	Total acidity	Volatile acidity	Total sugars	pH	Bé

Grape Bual Harvest Year 1992 Bottling Year 2026

Vineyard Production Area Calheta, Ilha da Madeira, 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 oak casks at room temperature.

Harvest Winemaker Francisco Albuquerque

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 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

