



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA

COSSART GORDON SERCIAL VINTAGE 1960

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

CASTAS

Sercial

ANO DE ENGARRAFAMENTO

2006

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Cossart Gordon Vintage Sercial 1960 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofre um processo de envelhecimento em cascos de 650 litros (método de "canteiro"), nos quentes sótãos 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 num local mais fresco do armazém das Mercês, por um período de tempo variável.

Em Abril de 2006, os últimos 880 litros deste excelente vinho (1169 garrafas) foram engarrafados.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 21% Vol pH: 3.45 Açúcar Residual: 56.32 g/l Acidez Total: 9.75 g/l ácido tartárico

NOTAS DE PROVA

Cor castanha intensa, com uma auréola dourada no topo. Aromas licorosos, de frutos secos e especiarias. Encorpado e concentrado, num perfeito equilíbrio com uma frescura cítrica, que assegura um longo e exuberante final de boca. Um Sercial incomparável.

GRAPE VARIETIES

Sercial

BOTTLING YEAR

2006

PRODUCT DESCRIPTION

Cossart Gordon's Vintage Sercial 1960 is a single harvest Madeira. This wine was aged in 650 lts seasoned American oak casks in the traditional 'Canteiro' system, whereby the casks were gradually transferred from the top floors of the lodge, where it is naturally warmer, to the middle floors and eventually to the ground floor where it is cooler. The wine was regularly racked and when it reached the desired stage of maturity it was bottled.

The present bottling of the reminiscent 880lt of this excellent wine, which was kept on our lodges at Mercês, was bottled in April 2006 and produced 1169 bottles.

SPECIFICATION

Alcohol: 21% ABV pH: 3.45 Residual Sugar: 56.32 g/l Total Acidity: 9.75 g/l tartaric acid

TASTING NOTES

Deep chestnut colour with a golden rim. Intense with an aroma of licorice. Dried fruits and spicy aromas. Rich and concentrated, balanced by a citrus backbone that ensures a luxurious long finish. An outstanding Sercial.