



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA



COSSART GORDON BUAL VINTAGE 1969

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Bual

ANO DE ENGARRAFAMENTO

2004

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Cossart Gordon Vintage Bual 1969 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 35 anos (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.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 21% Vol pH: 3.42 Açúcar Residual: 90.6 g/l Acidez Total: 8.8 g/l ácido tartárico

NOTAS DE PROVA

Cor castanha intensa, com reflexos dourados. Complexo e intenso, possui um bouquet característico de Vinho da Madeira, de frutos secos, madeira, toffee e baunilha, com notas de café e avelãs. Meio doce e macio, com um final de boca longo e exuberante.

PRÉMIOS

Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2005

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Cor castanha-avermelhada, repleto de atraentes aromas outonais; encorpado e concentrado, num perfeito equilíbrio entre a acidez e a doçura. Sem dúvida que se destaca." Richard Mayson, Fine Wine, Dezembro de 2006

GRAPE VARIETIES

Bual

BOTTLING YEAR

2004

PRODUCT DESCRIPTION

Cossart Gordon's Vntage Bual 1969 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 35 years in 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.

SPECIFICATION

Alcohol: 21% ABV pH: 3.42 Residual Sugar: 90.6 g/l Total Acidity: 8.8 g/l tartaric acid

TASTING NOTES

Deep chestnut colour with golden reflections. Complex and intense, with a characteristic Madeira bouquet of dried fruits, toffee, wood and vanilla with notes of coffee and nuts. Medium sweet and smooth with a long and exuberant finish.

AWARDS

Gold Medal – IWC 2005

PRESS COMMENTS

"Mid-mahogany; singed nose, verging on the aromas of an autumnal bonfire; fine and focused, rich in concentration and texture, beautifully balanced by fresh steely acidity. A relative youngster that stands up well in this company."

Richard Mayson, Fine Wine, December 2006