

COSSART GORDON VERDELHO 1973**GRAPE VARIETIES**

Verdelho

PRODUCT DESCRIPTION

Cossart Gordon's Vntage Verdelho 1973 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 27 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. Only 2,498 bottles of this wine were released.

BOTTLING DATE

May 2000

CASTAS

Verdelho

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Cossart Gordon Vintage Verdelho 1973 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 27 anos (método de "canteiro"), nos quentes sotãos 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.

Apenas 2.498 garrafas deste vinho foram disponibilizadas para o mercado.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Maio de 2000

**Specification**

Alcohol by Volume: 20%
 Total Acidity: 8.1 g/l (tartaric acid)
 pH: 3.35
 Baumé (20°C): 1.9
 Reducing Sugar: 73.2 g/l
 Extract Content (excluding sugar): 25.0 g/l

Press Comments

Burnt sugar, fresh tobacco, clove, lime peel and wet rocks on the nose. Smoky, less sweet taste than the Leacock's and a more dense style, the Cossart Gordon appeals to those in search of a richer style of Verdelho. Fine length and refreshing acidity.
 Niklas Jorgensen, www.madaboutmadeira.org, April 2010

Tasting Notes

Clear, topaz colour with a golden green nuance, fugacious foam, slow teardrop. Characteristic Madeira bouquet, good intensity, complex with notes of phenolic flavours of wood, balsamic and dry fruits. Medium dry, fresh and bodied, complex and long warm aftertaste with resins and wood. Very concentrate.

Especificações Técnicas

Álcool: 20%
 Acidez Total: 8.1 g/l (ácido tartárico)
 pH: 3.35
 Baumé (20°C): 1.9
 Açúcares Redutores: 73.2 g/l
 Extracto Seco (excluindo açúcares): 25.0 g/l

Comentários de Imprensa

Cor tawny,
 Niklas Jorgensen, www.madaboutmadeira.org, April 2010

Notas de Prova

Vinho claro, cor topázio, com uma auréola dourada/esverdeada no topo, espuma fugaz. Bouquet característico de Vinho da Madeira com boa intensidade, complexo com aromas fenólicos de madeira, balsâmicos e frutos secos. Meio seco, fresco e encorpado, complexo com um final de boca longo com notas de resina e madeira. Muito concentrado.