

COSSART GORDON VERDELHO 1975

GRAPE VARIETIES

Verdelho

PRODUCT DESCRIPTION

Cossart Gordon's Vntage Verdelho 1975 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 29 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 2,667 bottles of this wine were released.

BOTTLING DATE

March 2004

CASTAS

Verdelho

DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Cossart Gordon Vintage Verdelho 1975 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 29 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.

Apenas 2.667 garrafas deste vinho foram disponibilizadas para o mercado.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março de 2004



Specification

Alcohol by Volume: 20%

Total Acidity: 6.6 g/l (tartaric acid)

pH: 3.46

Baumé (20°C): 2.0

Reducing Sugar: 69.7 g/l

Extract Content (excluding sugar): 69.7 g/l

Press Comments

Medium tawny/gold colour. Seems a bit flabby and displaying too much flat oxidation at first, and a teacake fruitiness only emerges reluctantly. The palate has a biscuity richness and quite a thick texture, with plenty of sweetness. There's a lot of warmth and a Demerara sugar depth and toffee sweetness here, but the grapefruit acidity is tangy and precise into the finish. 91 points

Tom Cannavan, www.wine-pages.com, August 2007

Medium amber color with a yellow rim. For a 30 year old youngster, this shines. Bracing acidity and a much drier Verdelho which I prefer. Silky in the mouth, elegant caramel and toasted almonds with a finish that is exceptional in complexity, but the aftertaste does not linger like a great Verdelho. 92+ Points

Roy Hersh, "For the love of Port", March 2005

Tasting Notes

Topaz colour with a golden green rim. Complex and intense bouquet of Madeira with notes of wood and dried fruits. Medium dry and full bodied with a long oaky finish.

Especificações Técnicas

Álcool: 20%

Acidez Total: 6.6 g/l (ácido tartárico)

pH: 3.46

Baumé (20°C): 2.0

Açúcares Redutores: 69.7 g/l

Extracto Seco (excluindo açúcares): 69.7 g/l

Comentários de Imprensa

Cor tawny, dourada. Um frutado com toque de bolo de frutas emerge de imediato. No palato é texturado e encorpado, com uma doçura equilibrada. É envolvente, com notas de toffee, mas a acidez está totalmente equilibrada num final de boca duradouro. 91 pontos

Tom Cannavan, www.wine-pages.com, Agosto 2007

Cor âmbar com uma auréola quase amarelada. Para um vinho com 30 anos, está brilhante. É um Verdelho mais seco, o que eu prefiro. Na boca é macio, com caramelo e amêndoas torradas, com um final extraordinariamente complexo. 92+ pontos

Roy Hersh, "For the love of Port", Março 2005

Notas de Prova

Cor topázio, com uma auréola dourada/esverdeada no topo. Bouquet complexo e intenso de Vinho da Madeira, com notas de madeira e frutos secos. Meio seco e encorpado, com um final de boca longo e amadeirado.