



# COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

## MADEIRA

## COSSART GORDON BUAL VINTAGE 1976

FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL SHEET

### CASTAS

Bual

### ANO DE ENGARRAFAMENTO

Maio de 1998

### DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Cossart Gordon Vintage Bual 1976 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 22 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.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% Vol pH: 3.38 Açúcar Residual: 98.5 g/l Acidez Total: 7.4 g/l ácido tartárico Extracto Seco (excluindo açúcar): 24 g/l

### NOTAS DE PROVA

Cor topaz com reflexos dourados. Bouquet característico de toffee, madeira e baunilha com notas de especiarias e frutos secos. Encorpado, macio e aveludado. Vinho bem equilibrado com um longo final de boca.

### GRAPE VARIETIES

Bual

### BOTTLING YEAR

May 1998

### PRODUCT DESCRIPTION

Cossart Gordon's Vintage Bual 1976 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 22 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: 20% ABV pH: 3.57 Residual Sugar: 105.5 g/l Total Acidity: 9.20 g/l tartaric acid Extract Content (excluding sugar): 24 g/l

### TASTING NOTES

Topaz colour with golden reflections. Characteristic bouquet of toffee, wood and vanilla with notes of spices and dried fruits. Very rich, smooth and full-bodied. Well balanced and a long spicy aftertaste.