COSSART GORDON
THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745
MADEIRA

Colheita Bual 2012



NOTAS DE PROVA
Cor . Âmbar com nuance dourada, cristalino brilhante. Nuance dourada, lágrima auréolada lenta.
Aroma . Bouquet característico, intenso, complexo, com elementos de torrefação e especiaria, com destaque para frutos secos (nozes), notas baunilha, caramelizados e madeiras resinosas.
Boca . Meio doce macio, equilibrado, intenso com notas de madeiras e bolo de frutas, sentindo-se frescura em fim de boca longo e quente .

PRINCIPAIS ÁREAS DE VINHA BUAL . Calheta, Arco e Estreito da Calheta, costa Sul.
SISTEMA DE CONDUÇÃO DA VINHA . Espaldeira.
ANO DE VINDIMA . 2012.
MÉTODO DE VINDIMA . Manual, com seleção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.
MATURAÇÃO / ENVELHECIMENTO . Em sistema de canteiro, em cascos de 650 L (pipas canteiras) à temperatura ambiente até ao mês do engarrafamento.
LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA . Ilha da Madeira (Portugal). Situada no Oceano Atlântico a cerca de 900 km da costa portuguesa e a 600 km de África.
TIPO DE SOLO . Diversas misturas de solos de natureza vulcânica, derivados principalmente de basalto, traquitos, tufa, escórias e conglomerados.
CLIMA . Temperado com características oceânicas, verificando-se uma variação de temperatura, humidade e pluviosidade, consoante a altitude.

TASTING NOTES
Colour. Amber with golden nuance, bright crystalline. Golden nuance, slow haloed tear.
Aroma. Characteristic bouquet, intense, complex, with elements of roasting and spice, with emphasis on dry fruits (nuts), notes of vanilla, caramelized and resinous woods.
Mouth . Soft, balanced, intense medium-sweet with notes of wood and fruitcake, feeling fresh in the aftertaste, long and hot.

MAIN BUAL VINEYARD AREAS . Calheta, Arco and Estreito da Calheta, South coast.
VINEYARD CONDUCTION SYSTEM . Espalier.
HARVEST YEAR . 2012.
HARVEST METHOD . Manual, with qualitative selection, during several periods according to the state of maturation.
MATURATION / AGING: in a "canteiro" system, in 650 L casks at room temperature until the month of bottling.

GEOGRAPHIC LOCATION . Madeira Island (Portugal). Located in the Atlantic Ocean about 900 km from the Portuguese coast and 600 km from Africa.
SOIL TYPE . Different types of soils of vulcanic nature, derived mainly from basalt, trachytes, tufa, slag and conglomerates.
CLIMATE . Temperate with oceanic charachteristics, verifying a variation of the temperature, humidity and rainfall, depending on the altitude.

A Cassart Gordon & Co.
foi fundada em 1745 e é a mais antiga empresa na comercialização de Vinho Madeira.
A família juntou-se à Madeira Wine Company em 1958 e ainda hoje os vinhos Madeira Cassart Gordon são considerados dos melhores no mercado.

Cossart Gordon & Co. was established in 1745 and is the oldest company in the Madeira Wine trade. The family joined the Madeira Wine Company in 1958 and to this day, Cossart Gordon Madeiras are considered the very finest available.

Álcool *Alcohol*	19% vol.	Massa volúmica *Volumetric mass*	1018 g/L			Acidez total *Total acidity*	6,40 g/L
Acidez volátil *Volatil Acidity*	0,40 g/L	Açúcares redutores *Reducing sugars*	90 g/L	pH	3,30	Bé	3,0
Ano de engarrafamento *Bottling year*	2022	Garrafas · 2022 · Bottles	N.º	50cL 5 034			
Enólogo da vindima *Harvest Winemaker*	Francisco Albuquerque	Enólogo no engarrafamento *Bottling Winemaker*	Francisco Albuquerque				

Armazenamento · *Cellarage*
Guardar num local fresco e seco, a temperatura constante (idealmente até 16ºC), ao abrigo da luz e na posição vertical.
Stored upright in a dark, fresh and dry room with constant temperature, ideally no higher than 16ºC.

Serviço · *Serving*
Uma vez engarrafados, e ao fim de alguns anos de estágio em garrafa, os vinhos podem criar depósito natural, pelo que recomendamos a sua decantação.
Decanting will help remove any deposit that may have occurred in bottle over time.