COSSART GORDON
THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745
MADEIRA



COSSART GORDON MALMSEY COLHEITA 1994

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

CASTAS
Malvasia

VINIFICAÇÃO
Fermentação em cubas de inox. Maceração com temperatura controlada a 22ºC. Fortificação com álcool vínico (96% v/v) após 48 horas, aproximadamente, de forma a conservar o teor de açucar desejado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
O Cossart Gordon Colheita 1994 é um Vinho da Madeira de um só ano. Tal como os outros estilos de Madeira, o vinho sofre um processo de envelhecimento em casco que é único (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 foi envelhecido em casco num local mais fresco do armazém, durante 11 anos.

Álcool: 19% Vol pH: 3.36 Grau Baumé (20ºC): 4.8 Acidez Volátil: 0.54 g/l

SERVIR E GUARDAR
O Cossart Gordon Colheita Malvasia é filtrado, pelo que não necessita ser decantado. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

PRÉMIOS
Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2005
Medalha de Prata – International Wine & Spirit Competition 2005
Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2006

NOTAS DE PROVA
Vibrante e intensa cor castanha dourada com uma subtil auréola esverdeada. Bouquet pronunciado de frutos secos, baunilha e toffee, com notas de chocolate negro. Encorpado e macio, com um agradável e persistente final de boca, de mel e baunilha.

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA
"Amêndoas torradas, notas florais e aromas de pêra destacam-se no nariz. No palato tem fruta madura, laranja e maçã, com toffee, passas e amêndoa amarga, tudo suportado por taninos firmes." Wine International, Outubro de 2005

"Cor topaz intensa com uma leve auréola esverdeada. Bouquet aromático de pimenta, fruta madura, marmelada, canela e noz moscada. Na boca é complexo, com tudo o que se sente no nariz, mais notas de mel. Agradavelmente macio e concentrado, com um longo final de boca." International Wine and Spirit Competition 2005 Medalha de Prata (O Melhor da Categoria)

GRAPE VARIETIES
Malmsey

VINIFICATION
Fermentation in temperature controlled stainless steel tanks; maceration by pumping over at a controlled temperature of 22ºC; fortification with grape brandy after approximately 48 hours, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

SPECIFICATION
Cossart Gordon's Colheita 1994 is a Madeira wine produced from a single harvest. Like other Madeiras, the wine undergoes a unique aging process (the 'canteiro method'); whereby the wine is cask aged in the warm attics of the lodges for many months. This process, known as "natural estufagem" gives Madeira its unique flavour and incredible longevity. After this gentle natural warming, the wine was left to age in cask for 11 years and in a coolers part of the lodge.

Alcohol: 19% ABV pH: 3.36 Baumé degree (20ºC): 4.8 Volatile Acidity: 0.54 g/l

SERVING & CELLARAGE
Cossart Gordon Colheita Malmsey is fined and does not require decanting. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

AWARDS
Gold Medal – IWC 2005
Silver Medal – IWSC 2005
Gold Medal – IWC 2006

TASTING NOTES
Warm, deep golden-chestnut colour with subtle green hues. A pronounced and characteristic bouquet of dried fruits, oaky vanilla and toffee aromas, with notes of black chocolate. Rich and very smooth with a pleasantly persistent finish of honey and vanilla.

PRESS COMMENTS
"Roast hazelnut, toast and pear blossom rises from the lifted nose. The palate has plenty of rich ripe mandarin orange and Granny Smith apple fruit with lush toffee and raisin notes, the whole supported by a welcome backbone of bitter walnut skin tannin". Wine International, October 2005

"Deep topaz with pale green rim. Aromatic bouquet with peppery spice, rich fruit, marmalade, cinnamon and nutmeg. Complex mouth with all the nose promised plus honeyed flavours. Delightfully mellow. Concentrated finish. Long aftertaste". The International Wine and Spirit Competition 2005 Silver Medal (Best in Class)