COSSART GORDON
THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745
MADEIRA



COSSART GORDON SERCIAL COLHEITA 1988

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

CASTAS
Sercial

VINIFICAÇÃO
Fermentação em cubas de inox. Maceração com temperatura controlada a 22ºC. Fortificação com álcool vínico (96% v/v) após 5 a 6 dias, aproximadamente, de forma a conservar o teor de açucar desejado.

Só foram produzidas 1.480 garrafas deste vinho.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
O Cossart Gordon Colheita 1988 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 17 anos.

Álcool: 19% Vol Grau Baumé (20ºC): 0.6
Acidez Volátil: 0.70 g/l

SERVIR E GUARDAR
O Cossart Gordon Colheita Sercial 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 Prata – International Wine & Spirit Competition 2006
Medalha de Prata – International Wine Challenge 2006
Medalha de Bronze – International Wine Challenge 2003, 2004 e 2005
Medalha de Prata – International Wine Challenge 2007

NOTAS DE PROVA
Límpido e brilhante, cor topaz com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, intensamente fresco e complexo, com notas de frutos secos, madeira e especiarias. No palato, é seco e macio, com aromas cítricos e de especiarias. Final de boca longo e persistente. Um excelente exemplo de um bom Sercial.

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA
"Ligeiro na cor, aroma muito atraente, notando-se bem o aroma da casta. Sendo seco na boca tem uma glicerina que lhe dá um aveludado agradável e faz parecer menos seco. Final longo e macio". João Paulo Martins, Guia de Vinhos Generosos, 1 de Março de 2004; 6/7 Muito Bom / Muito Bom +

GRAPE VARIETIES
Sercial

VINIFICATION
Fermentation in temperature controlled stainless steel tanks; maceration by pumping over at a controlled temperature of 22ºC; fortification with grape brandy after approximately 5-6 days, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

Only 1,480 bottles of this wine were produced.

SPECIFICATION
Cossart Gordon's Colheita 1988 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 17 years and in a cooler part of the lodge.

Alcohol: 19% ABV Baumé degree (20ºC): 0.6
Volatile Acidity: 0.70 g/l

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

AWARDS
Silver Medal – IWSC 2006
Silver Medal – IWC 2006
Bronze Medal – IWC 2003, 2004 & 2005
Silver Medal – IWC 2007

TASTING NOTES
Bright and clear, open topaz colour with golden hues. Characteristic Madeira bouquet of excellent and sharp intensity, fresh and complex with notes of dry fruits, oak and spices. Dry, complex and smooth, with fresh citric flavour and notes of fruit, oak and spices. A persistent and pleasant fresh finish. A superb example of an outstanding Sercial.

PRESS COMMENTS
"Pale, bright gold. Scents of lemon, lime, sea salt and cheese. Hints of rancio, vanilla and citrus. Big and full in the mouth with fine balance and just the slightest and very attractive caramel. Still some vibrant fruit in long finish". The International Wine and Spirit Competition 2005 Silver Medal (Best in Class)