COSSART GORDON
THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745
MADEIRA



COSSART GORDON SERCIAL COLHEITA 1991

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 1.500 garrafas deste vinho.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
O Cossart Gordon Colheita 1991 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: 21% Vol Grau Baumé (20ºC):0.1
Acidez Volátil: 0.67 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.

NOTAS DE PROVA
Límpido, cor topázio com reflexos dourados. Bouquet característico de Vinho da Madeira, com notas complexas e intensas de frutos secos, especiarias, madeira e aromas de citrinos.
No palato, é seco e fresco, com um longo final de boca de especiarias.

PRÉMIOS
Medalha de Prata (Melhor na sua Classe) – International Wine & Spirit Competition 2008

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Cor âmbar média. Nariz floral com um toque de caramelo. Na boca tem notas de amêndoas torradas, uvas maduras e resina. Fresco e em perfeito equilíbrio entre o álcool e a acidez. Toque de limão no seu longo e vibrante final de boca." IWSC, Junho de 2008

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 1,500 bottles of this wine were produced.

SPECIFICATION
Cossart Gordon's Colheita 1991 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: 21% ABV Baumé degree (20ºC): 0.1
Volatile Acidity: 0.67 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.

TASTING NOTES
Clear, topaz colour with golden reflections. Characteristic bouquet of Madeira, with complex and intense notes of dried fruits, spices, oak and citrus aromas.
Dry and fresh on the palate with a long and spicy finish.

AWARDS
Silver Medal (Best in Class) – International Wine & Spirit Competition 2008

PRESS COMMENTS
"Medium, deep amber. Attractive floral nose with hints of iodine and caramel. Well figured mouth with roasted almonds and raisin, hint of coffee and touch of resin. Fresh and bracing with great balance of alcohol and acidity. Hints of lemon in long lively finish." IWSC, June 2008