COSSART GORDON
THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745
MADEIRA




# COSSART GORDON VERDELHO COLHEITA 1995

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL SHEET

## CASTAS
Verdelho

## VINIFICAÇÃO
Fermentação em cubas de inox. Maceração com temperatura controlada a 22ºC. Fortificação com álcool vínico (96% v/v) após 4 dias, aproximadamente, de forma a conservar o teor de açucar desejado.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
O Cossart Gordon Colheita 1995 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 10 anos.

Álcool: 19% Vol pH: 3.50 Grau Baumé (20ºC): 2.3 Acidez Volátil: 0.72 g/l

## SERVIR E GUARDAR
O Cossart Gordon Colheita Verdelho 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 Bronze – International Wine & Spirit Competition 2005
Medalha de Ouro – International Wine Challenge 2006

## NOTAS DE PROVA
Atraente cor topázio com uma auréola dourada. Bouquet característico de Vinho da Madeira, com notas de frutos secos, madeira e especiarias. Fresco, complexo e encorpado, grande concentração. Meio seco com aromas de fruta madura em equilíbrio com a acidez, que lhe confere grande frescura.

## COMENTÁRIOS DE IMPRENSA
"Complexos aromas de toffee, maçã e figos secos envoltos num toque floral de mel. No palato é marcadamente cheio de maçãs e ameixas, com um toque agridoce. Um colheita bem conseguido, mineral, com especiarias e um longo e bem equilibrado final de boca" Wine International, Outubro 2005

## GRAPE VARIETIES
Verdelho

## VINIFICATION
Fermentation in temperature controlled stainless steel tanks; maceration by pumping over at a controlled temperature of 22ºC; fortification with grape brandy after approximately 4 days, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

## SPECIFICATION
Cossart Gordon's Colheita 1995 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 10 years and in a cooler part of the lodge.

Alcohol: 19% ABV pH: 3.50 Baumé degree (20ºC): 2.3 Volatile Acidity: 0.72 g/l

## SERVING & CELLARAGE
Cossart Gordon Colheita Verdelho 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
Bronze Medal – IWSC 2005
Gold Medal – IWC 2006

## TASTING NOTES
Warm topaz colour with an elegant golden rim. Characteristic Madeira bouquet of dried fruits, oak and spices. Fresh and complex. Excellent "weight" and intensity. Medium dry, delicate but full-bodied, with rich fruit flavours balanced by a clean and sharp acidity that produces a very pleasant zest and freshness.

## PRESS COMMENTS
"Complex toffee apple and dried fig aromas dance on the honeyed nose. The palate is a delicious mouthful of bright golden apples and green plums with a poignant bittersweet nuance. A well made, richly spiced, dense, minerally Colheita with a long, balanced finished". Wine International, October 2005