



COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

MADEIRA



COSSART GORDON BUAL 5 YEARS OLD

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

CASTAS

Bual

VINHEDOS

De grande qualidade, incluindo Campanário e Calheta, a altitudes entre 100 e 300m.

VINIFICAÇÃO

O Cossart Gordon Bual 5 anos fermenta com leveduras naturais e na ausência das películas, a uma temperatura de 18-21°C, em cubas de inox com temperatura controlada. Após 3 dias, aproximadamente, a fortificação é efectuada com álcool vínico (96% v/v), de forma a conservar o teor de açúcar natural desejado.

ENVELHECIMENTO

O Cossart Gordon Bual 5 anos é envelhecido em cascos de carvalho americano segundo o processo tradicional de 'Canteiro'. Isto inclui um delicado aquecimento do vinho no sótão dos armazéns no Funchal. Ao longo dos anos o vinho vai sendo transferido dos pisos superiores aos pisos intermédios, e eventualmente para o piso ao nível do chão onde é mais fresco. Após esta 'estufagem gradual' o vinho é filtrado e clarificado antes de ser engarrafado.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% Vol pH: 3.45 Açúcar Residual: 85.0 g/l Acidez Total: 6.5 g/l ácido tartárico

SERVIR E GUARDAR

O Cossart Gordon 5 anos Bual é filtrado, pelo que não necessita ser decantado. É um excelente acompanhamento para após as refeições, nomeadamente com fruta, chocolate de leite, bolos e queijos fortes. Foi engarrafado pronto a beber mas aguenta-se em boas condições durante vários meses após ser aberto.

NOTAS DE PROVA

Cor límpida, âmbar, com reflexos dourados. No nariz, um bouquet de frutos secos, baunilha, madeira e toffee. Final de boca macio, meio doce, frutado e acidez equilibrada.

COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

"Cor âmbar suave, com um ligeiro aroma de nozes, café e chocolate, revelando notas de azeitonas à medida que o vinho vai abrindo. Esses aromas são amplificados no palato, onde também se detecta um fresco citrino que equilibra a doçura do vinho". Lyn Farmer – The Times News, Março de 2001

PRÉMIOS

Medalha de Prata – International Wine Challenge 1999
Medalha de Bronze – International Wine Challenge 2003

GRAPE VARIETIES

Bual

VINEYARD

Various quality vineyards at Campanário and Calheta at altitudes between 100 and 300m.

VINIFICATION

Cossart Gordon 5 year old Bual underwent fermentation off the skins with natural yeast at between 18°C - 21°C in temperature controlled stainless steel tanks. After approximately 3 days, fortification with grape brandy takes place, arresting fermentation at the desired degree of sweetness.

MATURATION

Cossart Gordon 5 year old Bual was aged in American oak casks in the traditional 'Canteiro' system. This comprises of the gentle heating of the wine in the lofts of the lodges in Funchal. Over the years the wine is transferred from the top floors to the middle floors and eventually to the ground floor where it is cooler. After this gradual 'estufagem' the wine underwent racking and fining before the blend was assembled and bottled.

SPECIFICATION

Alcohol: 19% ABV pH: 3.45 Residual Sugar: 85.0 g/l Total Acidity: 6.5 g/l tartaric acid

SERVING & CELLARAGE

Cossart Gordon 5 year old Bual is fined and does not require decanting. It is excellent as an after dinner drink and also very good with fruit, milk chocolate, cakes and hard cheeses. It has been bottled when ready for drinking and will keep for several months after opening.

TASTING NOTES

Clear, amber colour with tinges of gold; a bouquet of dried fruit, vanilla, wood and toffee with a smooth, medium-sweet finish and an excellent balance between the fruit and acidity.

PRESS COMMENTS

"Medium amber with a restrained aroma of nuts, coffee and chocolate and even a hint of olives as the wine opens up. The flavours amplify these aromas, with the addition of subtle, tangy lime quality to offset the sweetness of the wine". Lyn Farmer - The Wine News, March 2001

AWARDS

Silver medal – IWC 1999
Bronze Medal – IWC 2003