

2013 BUAL COLHEITA



NOTAS DE PROVA

COR Topázio aberto com nuance dourada.

AROMA Bouquet característico, intenso, com notas de frutos secos do tipo avelã, frutos cristalizados, bolo de frutas abaunilhado.

BOCA Meio doce, equilibrado, com fim de boca fresco com notas quentes de especiaria, brandy e mel.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

20%	1015 g/L	6,45 g/L	0,40 g/L	80 g/L	3,33	2,6
Álcool	Massa volúmica	Acidez total	Acidez volátil	Açúcares redutores	pH	Bé

CASTA Bual **ANO VINDIMA** 2013 **ANO ENGARRAFAMENTO** 2024

ÁREA PRODUÇÃO VINHA Calheta, Ilha da Madeira, Portugal

SISTEMA CONDUÇÃO VINHA Espaladeira

MÉTODO VINDIMA Manual, com seleção qualitativa, durante várias semanas de acordo com o estado de maturação.

MATURAÇÃO/ ENVELHECIMENTO Sistema de canteiro, em cascos de 650 L (pipas canteiras) à temperatura ambiente até ao mês do engarrafamento.

ENÓLOGO DE VINDIMA E ENGARRAFAMENTO
Francisco Albuquerque

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA Ilha da Madeira (Portugal). Situada no Oceano Atlântico a cerca de 900 km da costa portuguesa e a 600 km de África.

TIPO DE SOLO Diversas misturas de solos de natureza vulcânica, derivados principalmente de basalto, traquitos, tufa, escórias e conglomerados.

CLIMA Temperado com características oceânicas, verificando-se uma variação de temperatura, humidade e pluviosidade, consoante a altitude.

Cossart Gordon & Co.

foi fundada em 1745 e é a mais antiga empresa na comercialização de Vinho Madeira.

A família juntou-se à Madeira Wine Company em 1958 e ainda hoje os vinhos Madeira Cossart Gordon são considerados dos melhores do mercado.

www.cossartgordon.com

Garrafa
PT/ UK
50cL

Garrafa
USA
50cL

Número de garrafas
50cL ... 2 000



2013 BUAL SINGLE HARVEST



TASTING NOTES

COLOUR Light topaz with golden nuance.

AROMA Characteristic bouquet, intense, with notes of hazelnut, dried fruits, candied fruits and vanilla fruit cake.

MOUTH Medium sweet, balanced, with a fresh aftertaste with warm notes of spice, brandy and honey.

TECHNICAL INFORMATION

20%	1015 g/L	6,45 g/L	0,40 g/L	80 g/L	3,33	2,6
Alcohol	Volumetric mass	Total acidity	Volatil acidity	Reducing sugars	pH	Bé

GRAPE Bual **HARVEST YEAR** 2013 **BOTTLING YEAR** 2024

VINEYARD PRODUCTION AREAS Calheta, Madeira Island, Portugal

VINEYARD CONDUCTION SYSTEM Espalier

HARVEST METHOD Manual, with qualitative selection, during several periods according to the state of maturation.

MATURATION/ AGEING In a “canteiro” system, in 650 L casks at room temperature until the month of bottling.

HARVEST AND BOTTLING WINEMAKER Francisco Albuquerque

GEOGRAPHIC LOCATION Madeira Island (Portugal). Located in the Atlantic Ocean about 900 km from the Portuguese coast and 600 km from Africa.

SOIL TYPE Different types of soils of volcanic nature, derived mainly from basalt, trachytes, tufa, slag and conglomerates.

CLIMATE Temperate with oceanic characteristics, producing a variation of the temperature, humidity and rainfall, depending on the altitude.

Cossart Gordon & Co.

was established in 1745 and is the oldest company in the Madeira Wine trade.

The family joined the Madeira Wine Company in 1958 and to this day, Cossart Gordon Madeiras are considered the very finest available.

www.cossartgordon.com

Bottle
PT/ UK
50cL

Bottle
USA
50cL

Bottles number
50cL ... 2 000

