



# COSSART GORDON

THE OLDEST SHIPPERS OF MADEIRA WINE ESTABLISHED 1745

## MADEIRA



## COSSART GORDON BUAL VINTAGE 1958

### FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET

#### CASTAS

Bual

#### ANO DE ENGARRAFAMENTO

2006

#### DESCRIÇÃO DE PRODUTO

O Cossart Gordon Vintage Bual 1958 é um Vinho da Madeira de um só ano. O vinho sofreu um processo de envelhecimento durante 48 anos (método de “canteiro”), nos quentes sótãos 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 é envelhecido num local mais fresco do armazém das Mercês, por um período de tempo variável.

Apenas 1500 garrafas deste vinho foram disponibilizadas para o mercado.

#### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% Vol pH: 3.57 Açúcar Residual: 105.5 g/l Acidez Total: 9.20 g/l ácido tartárico

#### NOTAS DE PROVA

Cor castanha intensa, com uma auréola dourada no topo. Complexo e intenso, possui um bouquet característico de Vinho da Madeira, de frutos secos, madeira, toffee e baunilha, com notas de frutos tropicais e avelãs. Meio doce e macio, com um final de boca longo e exuberante.

#### COMENTÁRIOS DE IMPRENSA

“Cor avermelhada e interessante. Lindamente concentrado e encorpado, sem uma excessiva adstringência. Excelente equilíbrio entre a doçura e a acidez. Delicioso, fresco e com um longo final de boca, capaz de proporcionar grande prazer!”

Purple Pages, Jancis Robinson, Fevereiro de 2003

“Intensamente aromático, com camadas de baunilha e notas de limão. Amêndoas torradas e nozes envolvem este vinho numa elegância notável. Acidez equilibrada no palato, seco, concentrado e com um longo final de boca.”  
Vinhos Portugueses nº 25, Luís Lopes, Maio de 2003, Melhores Vinhos de cada Região

#### GRAPE VARIETIES

Bual

#### BOTTLING YEAR

2006

#### PRODUCT DESCRIPTION

Cossart Gordon's Vintage Bual 1958 is a single harvest Madeira. This wine was aged for 48 years in seasoned American oak casks in the traditional 'Canteiro' system, whereby the casks were gradually transferred from the top floors of the lodge, where it is naturally warmer, to the middle floors and eventually to the ground floor where it is cooler. The wine was regularly racked and when it reached the desired stage of maturity it was bottled.

Only 1500 bottles of this wine were released.

#### SPECIFICATION

Alcohol: 20% ABV pH: 3.57 Residual Sugar: 105.5 g/l Total Acidity: 9.20 g/l tartaric acid

#### TASTING NOTES

Deep chestnut colour with a golden rim. Complex and intense, characteristic Madeira bouquet of dried fruits, toffee, wood and vanilla with notes of tropical fruit and nuts. Medium sweet and smooth with a long and exuberant finish.

#### PRESS COMMENTS

“Red, foxy colour. Wonderfully rich and concentrated without any excessive astringence. Bonfire topnote on great concentration of sweetness and vivacity. Great hit of appetising healthy richness. A strange suggestion of Bandaid is probably not worth mentioning as it, oddly, does nothing to detract from the pleasure! It's delicious, amazingly fresh and very, very long”.

Purple Pages, Jancis Robinson, February 2003

“Intense aroma with loads of lemony vanilla, toasted almonds and walnut shell in a very fine and elegant ensemble. Very good acidity on the palate, dry, concentrated and with a long finish”. Portuguese Wines nº 25, Luís Lopes, May 2003, Best wines from each region