

# ROYAL MADEIRA COSSART GORDON

## РОЯЛ МАДЕРА КОССАРТ ГОРДОН



### Креплёное вино

**Страна:** Португалия

**Сорт винограда:** 100% Тинта Негра Моле

**Выдержка:** в среднем 3 года

**Остаточный сахар:** 122 гр/л

**Содержание алкоголя:** 17,5%

Коссарт Гордон – это старейшая компания в регионе, основанная в 1745 году. Коссарт Гордон исповедует философию производства абсолютно натуральной, аутентичной, традиционной мадеры, такой, каким был этот благородный напиток столетия назад. Мадере Коссарт Гордон присущ индивидуальный стиль, и это всегда фруктовые и элегантные из вина.

Главный винодел компании, Франциско Альбукерке, удостоился в 2006 г. звания лучшего в мире создателя крепленых вин по версии International Wine Challenge.

### Терруар:

Виноградники расположены на высоте примерно 200 м в Южной части острова и в районе Сан-Висенте. Почва состоит из вулканических пород - базальта и красного и желтого туфа, богата магнием и железом. Сбор урожая начинается с первых двух недель сентября по середину октября и производится только вручную.

### Описание:

Брожение вина проходит с натуральными дрожжами при контролируемой температуре 26-28 °С в стальных чанах. После, примерно, 48 часов вино крепится виноградным спиртом, что прерывает брожение, сохраняя необходимый уровень остаточного сахара. Вино помещается в специальные емкости «эштуфа» со стеклянными трубками, по которым циркулирует горячая вода, где оно в течение 3 месяцев проходит циклический процесс нагрева и охлаждения при температуре 45 -50 °С. После процесса «Эстуфажем» вино выдерживается в течение 3 лет в бочках из американского дуба.

Коссарт Гордон никогда не подвергает свои вина искусственному снижению кислотности и не подкрашивает их карамелью.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Темно-каштановый, с золотистым отблеском.

**Аромат:** Сухофрукты, древесные нотки и ириски.

**Вкус:** Сладкая, округлая мадера, с нотками шоколада и дуба. Долгое, роскошное послевкусие.

### Гастрономические рекомендации:

Отлично сочетается с тушеной бараниной, дичью со сладкими и пряными соусами, с десертами (шоколадный брауни). Температура подачи: 12 °С - 14 °С.