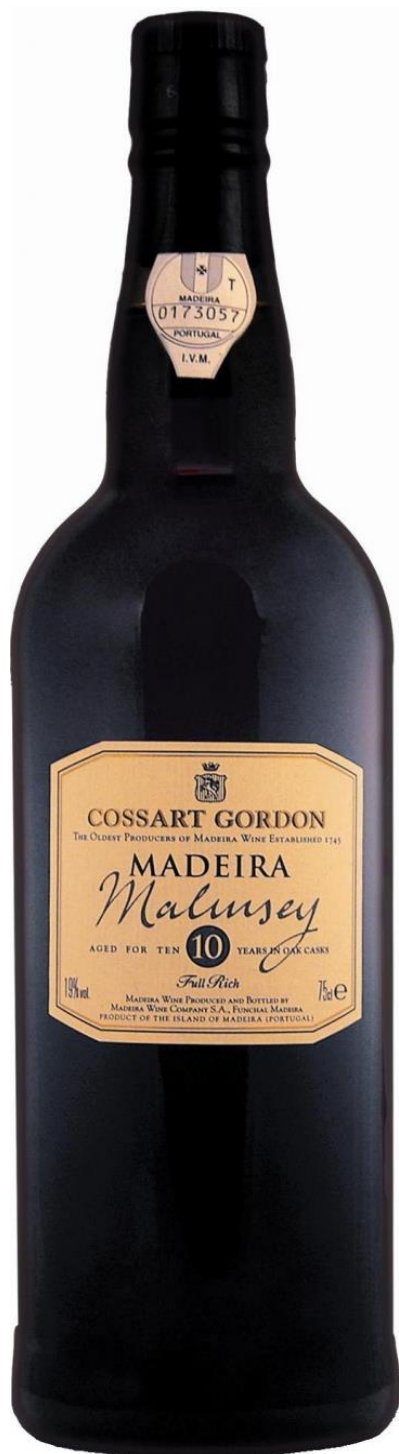


MADEIRA MALMSEY COSSART GORDON 10 YO

МАДЕРА МАЛМЗИ КОССАРТ ГОРДОН 10 ЛЕТ



Креплёное вино

Страна: Португалия

Сорт винограда: 100% Мальвазия

Выдержка: в среднем 10 лет

Остаточный сахар: 115 гр/л

Содержание алкоголя: 19%

Объем бутылки: 0,75 л

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:

Сладкая мадера 10-летней выдержки, изготовленная из Мальвазии, легендарного сорта винограда, известного еще с античных времен.

Выдерживается в бочке из американского дуба по классической технологии «Кантейро», которая заключается в том, что бочки с вином в течение нескольких лет держат на солнечных площадках верхних этажей домов Фуншала, затем их спускают на средние этажи и в конце они попадают в прохладные нижние этажи, где вино выдерживается еще 10 лет.

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

Органолептические характеристики:

Цвет: теплый, каштановый с золотыми бликами.

Аромат: тона меда и изюма, цедры апельсина, пряностей.

Вкус: необычайно сочное, фруктовое вино, с легкой, приятной кислинкой.

Гастрономические рекомендации: идеально подходит к десертам (мусс из темного шоколада), голубыми сырами, хорошо с тушеным мясом в сладком и пряном соусе, а также с орехами и мёдом. Температура подачи: 12 °С - 14 °С.

