

MADEIRA COLHEITA MALMSEY COSSART GORDON 1998

МАДЕРА КУЛЕЙТА МАЛМЗИ КОССАРТ ГОРДОН 1998



Креплёное вино

Страна: Португалия

Сорт винограда: 100% Малмзи

Выдержка: 10 лет

Остаточный сахар: 108,2 гр/л

Содержание алкоголя: 19%

Объем бутылки: 0,5 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:

Брожение вина проходило 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. 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:

Аромат: Интенсивный, классический, с нотками ирисок, сухофруктов, дерева и специй.

Вкус: Сладкий и округлый, с длительным медовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Идеально подходит к десертам, голубым сырами хорошо с тушеным мясом в сладком и пряном соусе, а также с орехами и мёдом. Температура подачи: 12 °С - 14 °С.

