

# MADEIRA SERCIAL COSSART GORDON 1997

## МАДЕРА СЕРСИАЛЬ КОССАРТ ГОРДОН 1997



### Креплёное вино

**Страна:** Португалия

**Сорт винограда:** 100% Буал

**Выдержка:** в среднем 13 лет

**Остаточный сахар:** 31,3 гр/л

**Содержание алкоголя:** 21%

**Объем бутылки:** 0,5 л

**Объем производства:** 1320 бутылок



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. Затем вино проходит уникальный процесс выдержки под названием «кантейро»: вино в бочках из американского дуба размещают на чердаках, нагреваемых солнцем, и оставляют минимум на 4 года. После чего, их перемещают на нижние более прохладные этажи. В общем, данное вино выдерживается в течение 13 лет.

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



### Органолептические характеристики:

**Аромат:** Сложный, интенсивный аромат сухофруктов, апельсиновой корки и пряными нюансами.

**Вкус:** Сухой и свежий, с длительным пряным послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с блюдами с карри, оливками, тунцом на гриле, уткой, а также с запеченными бананами и ананасами. Температура подачи: 12 °С - 14°С.