

MADEIRA VERDELHO COSSART GORDON 1973

МАДЕРА ВЕРДЕЛЬО КОССАРТ ГОРДОН 1973



Креплёное вино

Страна: Португалия

Сорта винограда: 100% Вердельо

Выдержка: 27 лет

Остаточный сахар: 73,2 гр/л

Содержание алкоголя: 20%

Объем бутылки: 0,5 л

Объем производства: 2498 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 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. После крепления вино проходит в течение 27 лет уникальный процесс выдержки под названием «кантейро» в бочках из американского дуба, которые размещают на чердаках, нагреваемых солнцем, и оставляют минимум на 4 года. После чего, их перемещают на нижние более прохладные этажи.

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



Органолептические характеристики:

Аромат: Сложный, интенсивный, бальзамические, древесные нотки, сухофрукты, табак.

Вкус: Свежий, чуть терпкий, полнотелый, даже концентрированный. Продолжительное послевкусие с нотками смолы и дерева.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно в качестве дигестива, с сухофруктами, орехами и твердыми сырами.

Температура подачи: 12 °С - 14 °С.