

MADEIRA TERRANTEZ COSSART GORDON 1977

МАДЕРА ТЕРРАНТЕЗ КОССАРТ ГОРДОН 1977



Креплёное вино

Страна: Португалия

Сорт винограда: 100% Террантез

Винтаж: 1977

Выдержка: 31 года (из них 27 лет в дубовых бочках)

Остаточный сахар: 76,5 гр/л

Содержание алкоголя: 20%

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:

Полусухая мадера, изготовленная из благородного сорта винограда Террантез исключительного урожая 1977 года. В наши дни сложный в уходе Террантез превратился в чрезвычайно редкий сорт винограда, весь урожай которого не превышает 500 литров. Поэтому изготовленные из Террантеза вина встречаются лишь среди старых мадер. Это вино старело в дубовых бочках в течение долгих 27 лет, превосходный образец классической винтажной мадеры. Коссарт Гордон никогда не подвергает свои вина искусственному снижению кислотности и не подкрашивает их карамелью.



Органолептические характеристики:

Аромат: Легкие оттенки каленого орешка и ванили.

Вкус: Свежий, очень гармоничный вкус с хорошо выраженной кислотностью, долгое и сложное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасный аперитив, хорошо сочетается с супами-консоме.