Cossart Gordon Bual Colheita

LAND	Portugal
ÅRGÅNG	2018
SORTIMENT	FS
ARTIKELNUMMER	842102

SMAKPROFIL

Komplex, stiltypiskt knäckig, utvecklad, påtagligt frisk smak med sötma, inslag av fat, torkade fikon, muscovadosocker, sultanrussin, choklad, apelsinskal, vanilj och nougat.

OM VINET

- Lagring: Det är den speciella lagringen som ger madeira sin karaktäristiska brända ton. Processen kallas estufagem och innebär att vinet värms upp under en längre tid. Ursprungligen skedde denna uppvärmning naturligt genom att vinfaten transporterades till sjöss och utsattes för sol och värme. I dag sköts processen utan båtresor genom att vinet värms upp till 30-50 grader under minst tre månader. Denna madeira lagrades i amerikanska ekfat i traditionellt canteiros, ett system där faten hettas upp via cirkulation av varm luft. Faten flyttas successivt genom åren av lagring från översta våningen till mellersta och slutligen till den nedersta våningen där det är som svalast. Vinet buteljeras när det uppnått önskad mognad.
- Odlingsområde: Madeira ligger i Atlanten, cirka 100 mil sydväst om Portugal och 75 mil väster om nordafrikas kust. Druvorna till detta vin kommer från vingårdar som ligger på sluttningar på den södra delen av Madeira.