COSSART GORDON RAINWATER MEDIUM DRY MADEIRA

PORTUGAL, MADEIRA



Intens, medium-tør med god sødme

Smuk topas-farvet i glasset med gylden kant. Duften er fyldt med tørrede frugter, citrusskal og karamel. Smagen er frisk og i god balance. Her er noter af citrus og en god lang eftersmag.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Rainwater Medium Dry er lavet på Tinta Negra Mole-druen. Mosten gærer med naturligt gær ved en kontrolleret temperatur mellem 24ºC og 26ºC i rustfrie ståltanke. Efter ca. 4 dage, når mosten har opnået den ønskede sødme, tilsættes alkohol, hvorved gæringen stoppes. Herefter hældes vinen på såkaldte "estufa"-tanke, hvor vinen over 3 måneder gennemgår en opvarmningsproces, som foregår ved en temperatur mellem 45ºC og 50ºC. Efter "estufagem", som opvarmningsprocessen kaldes, lagrer vinen 3 år på amerikanske egetræsfade. Vinen klares og filtreres inden endelig aftapning.

Om Producenten

Øen Madeira ligger ud for Portugals kyst og er ikke mere end 732 km2 med 400 hektar vinmarker. Klimaet er naturligvis præget af kraftig blæst fra havet. Vinmarkerne er anlagt i det bjergrige terræn på små terrasser og jordbunden er præget af vulkansk jord med meget basalt.

Cossart Gordon & Co blev etableret i 1745 og er det ældste vinfirma på Madeira. Francis Newton sejlede fra Skotland og ankom til Madeira den 12. september 1745, hvor han grundlagde firmaet. Madeira fremstilles ved, at druemosten påbegynder en normal gæringsproces, som stoppes ved at tilsætte 96% alkohol. Alt efter hvornår denne fortificering sker, får man afgjort hvor sød vinen skal være.