# COSSART GORDON SERCIAL 5 YEARS OLD MADEIRA

PORTUGAL, MADEIRA




## *Frisk og fyldig*

Vinen har en sart gyldengrøn farve i glasset med gylden kant. Madeiraen har den karakteristiske madeiraduft af tørret frugt og træ med noter af citrusskal. Smagen er tør og frisk og i perfekt harmoni med den lette syre. Eftersmagen er lang og forfriskende.

Serveres som aperitif, til forretter, retter med fisk eller til det indiske køkken. Serveringstemperatur: 16-18°C.

| | | |
|---|---|---|
| **KARAKTER** | Tør | Sød |
| **FYLDE** | Let | Kraftig |

### Fremstilling

Sercial-druen er en gammel portugisisk hvidvinsdrue, som er mest kendt fra Madeira, hvor den bruges til tørre hedvine. Den modner sent og er kendt for at være meget syrerig. Efter 5-6 dage i rustfrie ståltanke tilsættes alkohol, hvorved gæringen stoppes. Selve lagringen foregår efter det traditionelle "Canteiro" system, hvor fadene først opbevares oppe under loftet ved høj varme. Sidenhen overflyttes vinen til de lavere etager inden endelig aftapning efter 5 år på amerikanske egetræsfade.

### 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.