

COSSART GORDON WELSH BROTHERS FULL RICH MADEIRA

PORTUGAL, MADEIRA

Mediumfyldig og med god smag

Mørk kastanjefarvet i glasset med gylden kant. Duften er fyldt med tørrede frugter, træ og karamel. Smagen er medium fyldig med en god sødme. Her er noter af egetræ fra fadlagringen og chokolade.

Serves til bløde oste, frugt- og chokoladedesserter eller kager.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Welsh Brothers Full Rich er lavet på Tinta Negra-druen. Mosten gærer med skindet med naturligt gær ved en kontrolleret temperatur på mellem 24°C og 26°C i rustfrie ståltanke. Efter ca. 48 timer, 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 45°C og 50°C. 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.

