



KOPKE

COLHEITA BRANCO 2003



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO

Cada vinho conta uma história. No caso dos Colheita Kopke, essa história é única. Saborear um vinho é saborear história e no caso deste Colheita é recordar acontecimentos marcantes como a sequenciação de 99% do genoma humano, com uma precisão de 99.99%. Este projeto representou um enorme avanço científico com repercussões na medicina mas levantando também importantes questões éticas.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação em cubas de inox com maceração pelicular e remontagens a temperaturas entre 16-18°C, orientada para produzir brancos cheios de cor e estrutura, com compostos fenólicos suficientes para suportar um envelhecimento em madeira prolongado. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho de elevada qualidade, proveniente de uma só colheita. Estagia em madeira durante períodos de tempo variáveis, nunca inferiores a 7 anos, sendo posteriormente engarrafado mediante as solicitações de mercado.

NOTAS DE PROVA

Intensa cor amarelo-aloirado. Aroma discreto e delicado, onde abundam as notas de frutos secos, cerejas em calda e subtil melado. Vivo e rico na boca, mostra uma excelente estrutura e acertado vigor. A elegância domina e prolonga-se pelo untuoso e distinto final.

RECOMENDAÇÕES

Experimentar com um exuberante bolo de amêndoa com limão e sementes de papoilas, um nocciolato de chocolate de leite e avelã com gelado de manjerição. Funciona maravilhosamente quando servido simples, no final da refeição. Para garantir a plenitude da sua frescura e qualidade, o vinho deverá ser consumido preferencialmente com o menor tempo possível de estágio em garrafa. Servir a uma temperatura entre 8 e 10°C.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Robert Parker - 91 pts (2016)

Jancis Robinson - 16 pts (2015)

Wine & Spirits - 92 pts (2016)

VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

SOLO

Xisto gráuváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente.

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

Castas tradicionais do Douro.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20,00%

pH 3,47

Acidez Total 4,04 g/dm³

Açúcares Redutores 136,00 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves

O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição vertical. Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade

