



KOPKE

THE OLDEST PORT WINE HOUSE

VERY OLD DRY WHITE

• EDIÇÃO LIMITADA •

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Fermentação em cubas de inox com maceração pelicular e remontagens a temperaturas controladas, 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.

O envelhecimento em madeira, em pipas de 300 litros, durante um mínimo de 50 anos, concentrou este vinho até transformá-lo quase numa essência, desenvolvendo intensos e complexos aromas a especiaria, frutos secos, fruta amarela de caroço e ligeiras notas cítricas. Um Porto branco denso, concentrado e ligeiramente seco no paladar. Um vinho surpreendente, com cor amarelo vibrante e larga auréola dourada, repleto de sabores ricos e aveludados que convergem num fim de boca incrível e delicado.

NOTAS DE PROVA

Vibrante cor amarela com larga auréola dourada. O envelhecimento em madeira durante aproximadamente 50 anos, concentrou este vinho até transformá-lo quase numa essência, desenvolvendo intensos e complexos aromas a especiaria, frutos secos, fruta amarela de caroço e ligeiras notas cítricas. No paladar é denso, concentrado e ligeiramente seco, repleto de sabores ricos e aveludados que convergem num bom e delicado fim de boca.

HARMONIZAÇÃO

A sua complexidade aromática arrebatava os sentidos, combinando muito bem com tempura de camarão, tártaro de robalo, vieiras gratinadas ou foie-gras. Exprime também toda a sua sofisticação quando acompanhado com sobremesas não demasiado doces como uma tarte de amêndoas, crumble de maçã ou queijos azuis.

TEMPERATURA DE SERVIR / 8° a 10°C

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

ALTITUDE / Até aos 600 metros.

CASTAS / Tradicionais do Douro

DETALHES TÉCNICOS

ALCOOL 21%

PH 3,37

ACIDEZ TOTAL 5,08 g/dm³

ACÚCARES REDUTORES 65 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. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 2 a 6 meses.



/ Av. Diogo Leite 344 | 4400-111 V. N. Gaia | Portugal / customer.service@sogevinus.com / kopke1638.com