



KOPKE COLHEITA BRANCO 2007



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 momentos importantes como o ano em que a torre Burj Khalifa, no Dubai, se tornou o edifício mais alto do mundo, com 828 metros de altura e 160 andares.

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

Cor amarelo dourado. Aroma delicado e suave, onde as notas de evolução em madeira se conjugam na perfeição com aromas a fruta de caroço amarelo e ligeiros apontamentos cítricos. Na boca é aveludado e distinto, mostrando uma acidez refrescante bem conjugada com a sua doçura. Final de boca elegante e delicado.

RECOMENDAÇÕES

Experimentar com um exuberante bolo de amêndoa com limão e sementes de papoilas, um noçiolato 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.

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

Castas tradicionais do Douro.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20,00%

pH 3,45

Acidez Total 3,78 g/dm³

Açúcares Redutores 126,00 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

