



KOPKE COLHEITA PORTO 1958



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

O processo de fabrico inclui a paragem da fermentação do mosto pela adição de aguardente vínica (benefício ou aguardentação), a lotação de vinhos e o envelhecimento. Fermentação em lagares com maceração pelicular e remontagens à temperatura de 29°C até atingir o Baumé desejado, adicionando-se nesta fase aguardente. 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 ambarina com laivo esverdeado. Aprimorado e elegante, revela-se rico na diversidade aromática com notas de nozes, cacau e madeira salpicado por um subtil vinagrinho a denunciar um grande estilo. A boca mostra-se composta, redonda e concentrada. Os sabores de marmelada, baunilha, fruta seca e casca de laranja confitada. Termina longo e com uma frescura arrebatadora.

RECOMENDAÇÕES

Ideal para acompanhar bolos de noz e amêndoas. Servir a uma temperatura entre 12 e 14°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

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20% vol

pH 3,54

Acidez Total 5,61 g/dm³

Açúcares Redutores 154,00 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. Para garantir a plenitude da sua frescura e qualidade, o vinho deverá ser consumido preferencialmente com o menor tempo possível de estágio em garrafa.

