



KOPKE SPECIAL RESERVE TAWNY



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Colhidas à mão no seu ponto ótimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extração de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em cubas de inox, a uma temperatura controlada entre os 28- 30°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho de muito boa qualidade, obtido por lotação de vinhos de grau de maturação, idades e proveniências variáveis, com um estágio mínimo obrigatório de 7 anos em madeira.

NOTAS DE PROVA

Cor castanha com auréola alourada. Um poderoso e rico bouquet especiado com toques subtils de baunilha. No palato é complexo, harmonioso com um final de qualidade.

RECOMENDAÇÕES

A sua delicadeza e frescura tornam-no o acompanhamento perfeito para sobremesas mais leves e aromáticas, como folhados de abóbora com sorvete de amêndoa, queques de banana e mirtilos ou apetitosas tarteletes de pêra e mel. 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

Castas tradicionais do Douro.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 19,50%

pH 3,60

Acidez Total 4,10 g/dm³

Açúcares Redutores 104,00 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. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 4 a 6 meses.

