



KOPKE

LBV 2015

THE OLDEST PORT WINE HOUSE

VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO



A passagem do tempo traz consigo experiência, sabedoria e introspeção. Os Vintage Kopke são, acima de tudo, evidências de uma personalidade única. Engarrafado após um período de envelhecimento de 4 a 6 anos, o Late Bottled Vintage é um ruby intenso que conta a história de um ano excepcional que se destaca na longa história da marca.

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 lagares, 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 qualidade elevada, proveniente de uma só colheita, engarrafado entre o quarto e o sexto ano após a colheita.

NOTAS DE PROVA

Cor púrpura-negra profunda, com uma auréola rubi vibrante e intensa. Nariz marcado por aromas de fruta silvestre madura combinadas com notas de violetas, pimenta negra e ligeiras sensações de folha de eucalipto. Na boca sentem-se os taninos firmes, sobressaindo uma acidez vibrante e crocante, onde todos os elementos se conjugam na perfeição, ficando sabores a framboesas, amoras e alperce tornando o final de boca deste LBV da Kopke longo e duradouro bem ao estilo desta casa.

RECOMENDAÇÕES

Absolutamente delicioso para acompanhar sobremesas de chocolate negro com frutos silvestres, cheesecake de chocolate de menta, fruta vermelha laminada e queijos de média intensidade. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°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 com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20%

pH 3,63

Acidez Total 4,90 g/dm³

Açúcares Redutores 96 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves



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

kopke1638.com

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 8 semanas.