



KOPKE

20 ANOS TAWNY



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA MARCA DE VINHO DO PORTO

Se o tempo é marcado por momentos especiais, a história da Kopke inscreve-se em anos excepcionais. São estes anos que merecem ser preservados na memória, para que os possamos reviver e celebrar a qualquer momento. Quando recuperamos anos de história, recriamos outra: a média aproximada de idades determina a idade com que estes vinhos Kopke são catalogados.

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 elevada qualidade, obtido por lotação de vinhos de colheitas de diversos anos, de forma a adquirir-se uma complementaridade de características organolépticas típicas deste estilo de tawny de idade. Estagia em madeira durante períodos de tempo variáveis, nos quais a idade mencionada no rótulo corresponde à média aproximada das idades dos diferentes vinhos participantes no lote, expressando o carácter do vinho no que respeita às características conferidas pelo envelhecimento em casco.

NOTAS DE PROVA

Delicada cor alaranjada-esverdeada. O seu esplêndido bouquet é um complexo marriage entre frutos secos, especiarias e notas de madeira fina. No palato dominam os sabores ricos, concentrados, com um longo e aveludado final.

RECOMENDAÇÕES

Irresistível com uma terrina de foie gras com beringela e nozes. Estupenda opção para acompanhar um sem fim de sobremesas entre as quais deliciosos brownies de caramelo, pavê de chocolate e pistáchio e crostini de nozes com queijo chèvre. Servir a uma temperatura entre 12 e 14°C.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

International Wine and Spirits Competition - Ouro (2015)

Robert Parker - 92 pts (2016)

Wine Spectator - 94 pts (2018)

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%

pH 3,54

Acidez Total 4,78 g/dm³

Açúcares redutores 121,00 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves

