



KOPKE

20 ANOS BRANCO



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA 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

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 (benéfico), 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 branco 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 e exprime o carácter do vinho no que respeita às características conferidas pelo envelhecimento em casco.

NOTAS DE PROVA

Brilhante cor amarelo-âmbar com laivo alourado. Apresenta um complexo e envolvente bouquet de frutos secos, com sugestões de figos, nozes e amêndoas torradas, complementado por um delicado apontamento de casca de laranja confitada e um toque de especiarias. Na boca é fino e harmonioso, revelando carácter, firmeza com suavidade e acerto nos taninos. Final extremamente rico e longo.

RECOMENDAÇÕES

Acompanha maravilhosamente entradas ricas como foie-gras, vol-au-vents salgados, vieiras gratinadas ou risotto de cogumelos. Apesar da idade, manifesta uma notável frescura, sendo a escolha ideal para saborear um caramelizado crêpe brulé, um crepe de leite creme crocante ou um especiado crumble de maçã. Combina perfeitamente com queijos azuis, tipo stilton, sendo igualmente delicioso quando bebido simples. Servir a uma temperatura entre 8 e 10°C.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Robert Parker - 92 pts (2016)
Wine Spectator - 93 pts (2016)

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 3,48

Acidez Total 4,48 g/dm³

Açúcares Redutores 127,00 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 2 a 4 meses. Servido ligeiramente refrescado, é um aperitivo de grande elegância.

