



# KOPKE

## 30 ANOS TAWNY



### 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

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

De cor âmbar com nuances esverdeadas. Nariz intenso e de grande complexidade, onde predominam os aromas a frutos secos, harmoniosamente combinados com toques de baunilha e mel. Na boca, mostra-se maravilhosamente equilibrado, untuoso e muito concentrado. Final sublime e duradouro.

### 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

Robert Parker - 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 20,0%

pH 3,53

Acidez Total 4,70 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Redutores 130,00 g/dm<sup>3</sup>

### 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.

