

KOPKE CNK

CRISTIANO NICOLAU KOPKE

Special Anniversary

380

VERY OLD TAWNY PORT

Kopke celebra 380 anos com lançamento de edição especial: CNK

THE OLDEST PORT WINE HOUSE

A mais antiga casa de Vinho do Porto apresenta 380 garrafas exclusivas e numeradas de um Porto Very Old Tawny que homenageia Cristiano Nicolau Kopke, o fundador da Kopke em 1638.

Kopke CNK é um blend entre vinhos de 1920 e 30, assim como da Colheita extremamente rara de 1900 que a Kopke ainda mantém no seu vasto stock de vinhos muito velhos envelhecidos em madeira. Este é um vinho do Porto ímpar que se destaca pelos seus sabores complexos que se apresentam camada a camada!



Origem / Região Demarcada do Douro - Portugal

Vinha / Vinhas Velhas da Quinta São Luiz dispostas ao longo das encostas em patamares horizontais, a uma altitude entre os 90 e os 140 metros.

Vinificação / Uvas colhidas manualmente. A fermentação aconteceu em lagares de granito, com pisa a pé, permitindo uma extração suave e completa de cor, aromas e estrutura.

Envelhecimento / Os vinhos que estão na origem desta edição especial repousaram em pipas velhas de carvalho de 650 litros, nos armazéns da Kopke, em Vila Nova de Gaia. A exceção é um dos vinhos mais antigos deste lote, que ao longo das últimas duas décadas permaneceu num tonel de 2.500 litros.

Nota de prova / Tonalidade mogno com reflexos esverdeados. No nariz apresenta aromas opulentos e intensos, onde predominam notas de especiaria como o cravinho, o caril e a pimenta negra, notas de frutos secos com ênfase para a avelã, os figos, as nozes sempre integrados entre si e combinados com ligeiras sensações de café, chocolate e algum melão.

Na boca apresenta uma excelente combinação entre a sua acidez e o açúcar que concentrou estes anos todos durante o seu envelhecimento em cascos de carvalho, revelando-se fresco, corpulento e irreverente. Apresenta sabores de geleia, canela, caril, noz moscada, e ligeiro balsâmico que se combinam com algumas notas mais resinosas. Um vinho com sabores muito complexos que sobressaem camada após camada.

Este vinho reflete toda uma arte do saber produzir e cuidar que tão bem a casa Kopke sabe fazer.

Enólogo / Carlos Alves

Especificações técnicas /

TEOR ALCÓOLICO: 20% vol **PH:** 3,44

ACIDEZ TOTAL: 7,66 g/dm3 de ácido tartárico **AÇÚCARES REDUTORES:** 171 gr/dm3

