



KOPKE COLHEITA PORTO 1957



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO

Saborear história com a mais antiga marca de vinho do porto. Cada vinho conta uma história. No caso dos Colheita Kopke, essa história é única. Saborear um vinho é saborear história e no caso deste Colheita é recordar episódios marcantes como a assinatura do Tratado de Roma, que instituiu a Comunidade Económica Europeia (CEE).

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

O processo de fabrico inclui a paragem da fermentação do mosto pela adição de aguardente vínica (benefício ou aguardentação), a lotação de vinhos e o envelhecimento. Fermentação em lagares com maceração pelicular e remontagens à temperatura de 29°C até atingir o Baumé desejado, adicionando-se nesta fase aguardente. Vinho de elevada qualidade proveniente de uma só colheita. Estagia em madeira durante períodos de tempo variáveis, nunca inferiores a 7 anos, sendo posteriormente engarrafado mediante as solicitações de mercado.

NOTAS DE PROVA

Cor âmbar com brilhantes nuances alouradas. Nariz complexo e delicado, onde se destacam os aromas resinados bem integrados com notas de amêndoas, mel e laranja confitada. Paladar doce, elegante e equilibrado, bem envolvido pelas sugestões de caramelo. Final macio e persistente.

RECOMENDAÇÕES

Ideal para acompanhar bolos de noz e amêndoas. Servir a uma temperatura entre 12 e 14°C.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

International Wine & Spirits Competition - Gold Outstanding (2016)
Concours Mondial de Bruxelles - Grande Ouro (2016)
International Wine Challenge - Ouro (2016)
TEXSOM International Wine Awards - Ouro (2016)
Decanter World Wine Awards - 93 pts (2016)
Robert Parker - 95 pts (2016)
Wine Enthusiast - 95 pts (2016)
Wine Spectator - 95 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

25% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz, 25% Touriga Franca, 25% Tinta Barroca

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20,00%

pH 3,56

Acidez Total 5,73 g/dm³

Açúcares Redutores 152,00 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. Para garantir a plenitude da sua frescura e qualidade, o vinho deverá ser consumido preferencialmente com o menor tempo possível de estágio em garrafa.

