



# KOPKE

## COLHEITA PORTO 1966



### VINHO DO PORTO | PORTUGAL

## SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA 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 acontecimentos marcantes como o lançamento do sétimo álbum do grupo de rock inglês The Beatles - *Revolver*, que entra na lista dos 200 álbuns definitivos no *Rock and Roll Hall of Fame*. No mesmo ano, é inaugurada a Ponte 25 de Abril, uma ponte suspensa rodo-ferroviária que liga a cidade de Lisboa ao sul do país.

### 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, 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

Intensa cor castanha com auréola tijolo, a ilustrar eximamente a sua longevidade. Apresenta um envolvente bouquet de frutos secos, com notas de fumo bem marcadas. Sedoso e delicado no paladar. Dotado de excelente estrutura e sofisticada elegância. Disputam-se os sabores a ameixa, figos secos e baunilha, formando um estilo único e divino. Final de grande persistência.

### RECOMENDAÇÕES

Ligeiramente refrescado, exprime toda a finesse e sofisticação quando combinado com sobremesas à base de caramelo, frutos secos e especiarias, como fondant de caramelo com geleia de maçã e gengibre, tarte tatin, creme brûlée e queijos de média intensidade. Servir a uma temperatura entre 12 e 14°C.

### PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Concours Mondial de Bruxelles - Grande Ouro (2016)  
Berliner Wein Trophy - Grande Ouro (2016)  
International Wine Challenge - Ouro (2016)  
International Wine & Spirits Competition - Ouro (2016)  
TEXSOM International Wine Awards - Ouro (2016)  
Decanter World Wine Awards - 93 pts (2016)  
Robert Parker - 96 pts (2016) | Wine Enthusiast - 95 pts (2016)  
Wine & Spirits - 93 pts (2016) | Wine Spectator - 94 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 3,51

Acidez Total 6,00 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Redutores 147,00 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. Para garantir a plenitude da sua frescura e qualidade, o vinho deverá ser consumido preferencialmente com o menor tempo possível de estágio em garrafa.

