



KOPKE COLHEITA PORTO 1999



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 a adoção do Euro como unidade monetária em Portugal e em outros dez países da União Europeia.

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

Vívida cor tinto alourada. Apresenta um complexo bouquet de aromas frutados com predomínio de frutos vermelhos. No paladar é elegante, bem estruturado e com uma excelente intensidade aromática. A frescura está em perfeita harmonia com os deliciosos sabores a fruta, que se prolongam no persistente e sedutor fim de boca.

RECOMENDAÇÕES

Ideal para acompanhar doces conventuais, gelados e chocolates. Servir a uma temperatura entre 12 e 14°C.

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 4,60 g/dm³

Açúcares Redutores 118,00 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.

