



# KOPKE COLHEITA BRANCO 2008



## VINHO DO PORTO | PORTUGAL

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação em cubas de inox com maceração pelicular e remontagens a temperaturas entre 16-18°C, orientada para produzir brancos cheios de cor e estrutura, com compostos fenólicos suficientes para suportar um envelhecimento em madeira prolongado. A fermentação é interrompida pela adição de 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

De cor dourada, apresenta aromas delicados a notas meladas, que se conjugam com ligeiros apontamentos de casca de laranja confitada, baunilha e alperce seco. Na boa é um vinho sedutor onde os aromas requintados da fruta se conjugam com os aromas de envelhecimento em madeira, que tornam o vinho guloso e intenso. Final de boca elegante e sedutor onde a acidez refrescante perdura.

### RECOMENDAÇÕES

Experimentar com um exuberante bolo de amêndoa com limão e sementes de papoilas, um nocciolato de chocolate de leite e avelã com gelado de manjeriço. Funciona maravilhosamente quando servido simples, no final da refeição. Para garantir a plenitude da sua frescura e qualidade, o vinho deverá ser consumido preferencialmente com o menor tempo possível de estágio em garrafa. Servir a uma temperatura entre 8 e 10°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

Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho e Gouveio.

### DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 19,50% vol

pH 3,29

Acidez Total 3,94 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Redutores 142,00 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

