



KOPKE FINE TAWNY



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO

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, complementado por remontagens durante a fermentação. Esta decorre em cubas de inox, 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. Obtido por lotação de vinhos de grau de maturação e proveniência variáveis, conduzida através do envelhecimento em inox e madeira durante um mínimo de 3 anos, garantindo assim um vinho final rico, aromático e com uma doçura equilibrada.

NOTAS DE PROVA

Vívida cor castanha-alaranjada. Nariz de fruta madura melada, combinada com perfumadas notas de baunilha. Macio e redondo no paladar, cheio de sabores ricos e envolventes.

RECOMENDAÇÕES

Combina na perfeição com uma grande variedade de sobremesas onde predominam o caramelo, café, damascos e os frutos secos. Magnificamente com nozes caramelizadas, tiramisú, tarte de avelãs merengada e queijos tipo brie. 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

Castas tradicionais do Douro.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 19,50%

pH 3,64

Acidez Total 3,75 g/dm³

Açúcares Redutores 105,00 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. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 4 a 6 meses.

