KOPKE

FINE WHITE

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 16-18ºC, 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

De cor citrina-esverdeada, o Kopke White apresenta um nariz rico e perfumado, onde predominam os frescos aromas a frutos cítrinos. No palato é macio, aveludado, com uma perfeita acidez e um delicioso final.

RECOMENDAÇÕES

A versatilidade deste vinho estende-se às sobremesas, combinando brilhantemente com pratos à base de frutas tropicais, como um carpaccio de manga e papaia. Servir a uma temperatura entre 8 e 10ºC.

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 3,25
Acidez Total 3,50 g/dm^3
Açúcares Redutores 107,00 g/dm^3

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 2 a 4 meses.

www.sogevinus.com | customer.service@sogevinus.com | novembro 2016
Av. Diogo Leite, 344 | 4400-111 V.N. Gaia | Portugal