



KOPKE QUINTA S.LUIZ VINTAGE PORTO

2015



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA MARCA DE VINHO DO PORTO

A passagem dos anos traz experiência, sabedoria e ponderação. Os Vintage Kopke são, acima de tudo, prova de uma personalidade única. Envelhecidos em garrafa, estes vinhos contam a história de um ano excepcional que se destaca na longa existência da marca.

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 qualidade excepcional, proveniente de uma só colheita, sendo obrigatoriamente engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a colheita. Um vinho originalmente retinto, complexo, encorpado, com notável potencial de envelhecimento.

NOTAS DE PROVA

Cor retinta opaca. Nariz exuberante e complexo onde sobressaem aromas de fruta de bosque negra bem madura envolvidas em subtis notas balsâmicas e ligeiras sugestões de pimenta negra. Boca requintada e intensa marcada por uma acidez excelente equilibrada com taninos muito expressivos, que lhe conferem o carácter dos Vintages Single Quinta da casa Kopke. Apresenta um final de boca longo e poderoso onde se denotam sabores a fruta negra madura e uma acidez marcante que faz adivinhar que é um Vintage Single Quinta com enorme capacidade de envelhecimento.

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 gravuáquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente.

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

T. Nacional (50%), V. Velhas com mais de 50 anos (50%).

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20,0%

pH 3,67

Acidez Total 5,03 g/dm³

Açúcares Redutores 102,00 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 horizontal. Este vinho pode permanecer em garrafa por tempo indeterminado, sem qualquer prejuízo para a qualidade das suas propriedades e do seu carácter. Uma vez aberto, deverá ser decantado e consumido dentro de 2 a 3 dias. Os tempos aqui sugeridos são meramente orientadores, não implicando a deterioração do vinho mas apenas uma lenta evolução que poderá levar à perda das suas características sensoriais originais. Servir a uma temperatura entre 12 e 14°C.

