



# KOPKE

THE OLDEST PORT WINE HOUSE

# COLHEITA PORTO 2009

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 como o lançamento do sétimo álbum do grupo de rock inglês The Beatles - Revolver, que entra na lista dos 200 álbuns definitivos no Rock and Roll Hall of Fame. No mesmo ano, é inaugurada a Ponte 25 de Abril, uma ponte suspensa rodo-ferroviária que liga a cidade de Lisboa ao sul do país.

### 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 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 tijolo acastanhado. Nariz exuberante e intenso onde os aromas de fruta em compota se conjugam com aromas de ameixa preta, alcaçuz e especiarias. Boca sedosa e elegante com taninos acetinados bem presentes que se conjugam na perfeição com um final de boca denso e refrescante.

### RECOMENDAÇÕES

Ligeiramente refrescado, exprime toda a finesse e sofisticação, especialmente quando combinado com sobremesas à base de caramelo, frutos secos e especiarias, como fondant de caramelo com geleia de maçã e gengibre, tarte tatin, creme brulée e queijos de média intensidade.

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

Touriga Nacional; Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

### DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20%

pH 3,55

Acidez Total 3,70 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Redutores 110,00 g/dm<sup>3</sup>

### ENÓLOGO

Carlos Alves

