



# KOPKE COLHEITA PORTO 1967



## 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 primeiro transplante de coração humano realizado pelo cirurgião sul-africano Christiaan Barnard.

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

O processo de fabrico inclui a paragem da fermentação do mosto pela adição de aguardente vínica (benefício ou aguardentação), a lotação de vinhos e o envelhecimento. Fermentação em lagares com maceração pelicular e remontagens à temperatura de 29°C até atingir o Baumé desejado, adicionando-se nesta fase aguardente. 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

Intensa cor âmbar com reflexos esverdeados. Nariz onde se destaca a abundância dos frutos secos, com sugestões marcantes de avelã. Na boca, a sua excelente estrutura impõe-se sob um apeteável fundo de caramelo e chocolate. Um vinho irrepreensível com um sabor e final soberbos.

### RECOMENDAÇÕES

Ideal para acompanhar bolos de noz e amêndoas. 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

25% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz, 25% Touriga Franca, 25% Tinta Barroca

### DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20,0%

pH 3,58

Acidez Total 5,38 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. Para garantir a plenitude da sua frescura e qualidade, o vinho deverá ser consumido preferencialmente com o menor tempo possível de estágio em garrafa.

