



KOPKE

1940

TAWNY COLHEITA PORT



VINHOS DE EXCEÇÃO EM TEMPO DE GUERRA

Estamos em 1940, no Douro vinhateiro, na histórica Quinta de São Luiz. A Kopke é honrada pelo reconhecimento formal da sua empresa como a mais antiga Casa de vinho do Porto por parte das Associações Comerciais do Porto e Lisboa. Vivem-se tempos de profunda instabilidade marcada pela II Guerra Mundial e pelos fortes prejuízos na vindima deste ano. Um Inverno com elevada precipitação e um Verão extremamente seco e quente, resultam numa escassa produção de qualidade notável. Feitas as vindimas, lavam-se os cestos e são os meses que se seguem que ditam o futuro do espólio de vinhos antigos da Kopke. O ano fora difícil mas a qualidade do fruto adivinhava um futuro longo para os vinhos desta colheita.

Com a passagem dos anos e de gerações, muitas foram as oportunidades e pressões para comercializar este néctar. O Mundo foi mudando e as sociedades evoluindo. Todavia, este vinho foi salvaguardado por 80 longos anos, numa cave que atravessou o tempo. Ser paciente é virtude dos fortes. Esta espera, aliada ao terroir, à visão e à mestria de envelhecimento de vinhos em cascaria, transformaram este vinho numa experiência única.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

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 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. Estagiou em madeira durante 80 anos.

NOTAS DE PROVA

De tonalidade ligeiramente esverdeada, este vinho apresenta uma elegância e frescura irrepreensível onde abundam aromas complexos a frutos secos equilibrados com a expressão de madeira, nuances especiadas e notas de café. Na boca envolve por camadas e apresenta-se complexo terminando longo e texturado.

HARMONIZAÇÃO

A Kopke recomenda que seja servido ligeiramente refrescado e sugere a harmonização com tornedó, cebola caramelizada com raspas de amendoim, pêra caramelizada acompanhada de gelado de queijo da Serra, alperces desidratados e sobremesas à base de caramelo, frutos secos e especiarias.

TEMPERATURA DE SERVIR / 14° a 16°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 ALCÓOLICO 20%

PH 3,44

ACÍDEZ TOTAL 7,12 g/dm³

ACÚCARES REDUTORES 173 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 2 a 6 meses.

