



KOPKE

COLHEITA 2010

THE OLDEST PORT WINE HOUSE

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 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

Tonalidade cor de tijolo com aureola âmbar. Nariz elegante e intenso com aromas a frutos secos como a noz e a amêndoa, ligeiros apontamentos de especiarias, baunilha, erva príncipe e algumas sensações de notas mentoladas. Na boca possui um excelente equilíbrio entre a doçura e a acidez onde sobressaem sensações de fruta madura, notas meladas, ligeiro fumo e notas picantes. Um colheita equilibrado, longo e intenso.

RECOMENDAÇÕES

Ligeiramente refrescado, exprime toda a finesse e sofisticação 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 14 e 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

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20%
pH 3,51
Acidez Total 3,80 g/dm³
Açúcares Redutores 120 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves

