



# KOPKE

# COLHEITA BRANCO 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

Cor palha alaranjada. Nariz rico e intenso com notas de fruta tropical fresca, flor de laranjeira e favo de mel envolvidas em notas fumadas derivado do seu envelhecimento em madeira. Na boca sentem-se sabores de melão, tangerina, alperce, passas e alguma especiaria mais adstringente que tornam o final de boca equilibrado e longo.

### 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

Malvasia Fina, Viosinho, Folgasão, Rabigato e Códega do Larinho

#### DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20%  
pH 3,40  
Acidez Total 3,60 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcares Redutores 122 g/dm<sup>3</sup>

#### ENÓLOGO

Carlos Alves

