KOPKE

Winemaker's collection

TINTO CÃO

RESERVA DOURO
Rosé 2019

Edição Limitada . 2541 garrafas

DA VINHA AO VINHO É A VERDADEIRA ESSÊNCIA DA WINEMAKER´S COLLECTION

Vinhos singulares com a chancela de qualidade da Casa Kopke

Winemaker´s Collection identifica a Coleção singular de vinhos Douro DOC sob a qual são lançadas edições limitadas: tinto, branco, rosé, numeradas e assinadas pelo enólogo Ricardo Macedo.

Para este Reserva rosé foi selecionada a casta Tinto Cão, uma das castas mais singulares do Douro que se caracteriza por ter cacho pequeno e película densa. Evidenciando uma acidez cativante, taninos suaves e robustos, esta casta confere uma boa capacidade de envelhecimento, longevidade e frescura. Um rosé elegante, amplo e complexo que estagiou na adega da Quinta de S. Luiz. Disponíveis apenas 2.541 garrafas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Provenientes da sub-região do Cima Corgo, as uvas Tinto Cão foram vindimadas manualmente na última semana de Agosto de 2019 e transportadas em caixas de 20 kg para a adega de S. Luiz, onde se procedeu à segunda seleção de cachos em tapete de escolha. Após prensagem de cacho inteiro, 80% do mosto fermentou em inox a temperatura controlada e restantes 20% em barricas usadas. O lote final revela todo o seu potencial após estágio de 6 meses em inox com batonnage semanal.

NOTAS DE PROVA

De cor salmão, este Reserva rosé apresenta notas florais ténues combinadas com aroma a groselha que se destaca dentro de um bouquet de frutas frescas. No paladar, impressiona pela textura, elegância e caráter sedoso com que demonstra leves notas fumadas que por si, realçam a sua complexidade.
É um vinho gastronómico ótimo também para o início de uma refeição. Termina longo e fresco.

HARMONIZAÇÃO

A Kopke sugere a degustação deste Tinto Cão como aperitivo e em harmonização com pratos de maresia, peixes gordos, carnes brancas e queijos de média intensidade.

VINHA / Uvas provenientes da sub-região Cima Corgo
SOLO / Xistoso
ALTITUDE / 400 metros
CASTAS / Tinto Cão

DETALHES TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO 13%
PH 3,38
ACIDEZ TOTAL 5,4 g/dm3
AÇUCARES TOTAIS 0,8 g/dm3
ENÓLOGO / Ricardo Macedo

O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura, devendo a garrafa estar disposta em posição horizontal.

Servir a uma temperatura entre 10 e 12ºC.