



KOPKE

1940

WHITE 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 pelicular e remontagens durante a fermentação orientadas para produzir brancos cheios de cor e estrutura, com compostos fenólicos suficientes para suportar o envelhecimento em madeira prolongado. Esta fermentação 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 característica dos vinhos do Porto brancos envelhecidos em pipas, destaca-se pelo seu caráter surpreendente onde sobressaem notas cítricas, especiarias, cera de abelha e ligeiros fumados. A sua frescura no paladar, aliada a sabores diretos a citrinos em calda, ameixas brancas e avelãs, termina longa e linear.

HARMONIZAÇÃO

Refrescado, destaca-se quando combinado com queijos de pasta dura como por exemplo o queijo da Ilha. Também harmoniza em pleno com amêndoas torradas com mel, marisco caramelizado e caril.

TEMPERATURA DE SERVIR / 12° a 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

50% Malvasia Fina,
25% Viosinho, 25% Códega

DETALHES TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO 20%
PH 3,73
ACIDEZ TOTAL 5,06 g/dm³
AÇÚCARES REDUTORES 134 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.