



# KOPKE

## WINEMAKER'S *collection*

### FOLGAZÃO & RABIGATO

GRANDE RESERVA DOURO

Branco 2016

## Vinhos singulares com a chancela de qualidade da Casa Kopke

Tendo por base de trabalho a herança empírica da região do Baixo Corgo, em 2015 elaborou-se um plano de estudo de castas brancas de forma a avaliar os diferentes desempenhos neste terroir. Com o intuito de selecionar as que melhor se enquadrariam num perfil de vinhos equilibrados e intensos, vinificaram-se nesse ano diversas variedades e deste projeto, resultou a plantação de sete castas tradicionais do Douro.

Em 2020, o enólogo Ricardo Macedo seleciona um blend de Folgazão e Rabigato, com estágio em barricas de 300 Lt. Um Grande Reserva que seduz pela imensa frescura e persistência. Disponível em edição limitada, numerada e assinada: **2.202 garrafas**



### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas utilizadas neste vinho foram vindimadas manualmente no início de Setembro 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, o mosto fermentou em barricas de 300 Lt, onde estagiou de 2016 a 2020. O lote final resulta da escolha das melhores barricas ao longo destes 4 anos e é a expressão do potencial destas duas castas neste terroir tão particular.

### NOTAS DE PROVA

Muito refinado revela notas a fruta de caroço envoltas num toque de especiarias e brioche muito suave e harmonioso. Na boca revela uma untuosidade equilibrada com a acidez, a marcar um conjunto de uma extrema elegância. Um branco que nos seduz pela imensa frescura e persistência.

### HARMONIZAÇÃO

A Kopke sugere a harmonização deste Folgazão & Rabigato com mariscos, peixes gordos e carnes brancas.

**VINHA** / Uvas provenientes da sub-região Baixo Corgo

**SOLO** / Xistoso

**ALTITUDE** / 250-300 metros

**CASTAS** / 70% Folgazão, 30% Rabigato

### DETALHES TÉCNICOS

**TEOR ALCOÓLICO** 14%

**PH** 3,37

**ACIDEZ TOTAL** 5,3 g/dm<sup>3</sup>

**AÇUCARES TOTAIS** 0,6 g/dm<sup>3</sup>

**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 12 e 14°C.

