



KOPKE

COLHEITA 1934

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

De tonalidade mogno profundo com nuances em verde azeitona. Nariz exuberante onde sobressai melaço e café envolvidos em apontamentos de avelã, pimenta preta, folhas de tabaco secas e ligeira resina de cedro. No paladar revela-se envolvente, camada após camada, e conjuga notas de madeira e especiarias com notas de caramelo e torrefação. Em plena harmonia entre acidez crocante e os sabores mais doces, termina duradouro.

RECOMENDAÇÕES

Este Colheita é um vinho tão completo e envolvente, que recomendamos a sua degustação por si só. Servir ligeiramente refrescado, a uma temperatura entre 14 e 16°C, para poder usufruir em pleno de toda a sua expressividade.

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

Castas tradicionais do Douro

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20%
pH 3,75
Acidez Total 5,9 g/dm³
Açúcares Redutores 147 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves

