



KOPKE

COLHEITA 2011

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 cor tijolo, este Colheita expressa notas aromáticas a fruta caramelizada, frutos secos, e especiarias que se revelam devido ao tempo de estágio em madeira. No palato, é um vinho harmonioso, que conjuga acidez e doçura de forma notável e equilibrada. Sabor a frutos secos, café, e notas delicadas a especiarias, tornam este vinho aveludado e intenso.

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

25% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 25% Tinta Roriz, 25% Tinta Barroca.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20%
pH 3,5
Acidez Total 4,6 g/dm³
Açúcares Redutores 100 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves

