



KOPKE COLHEITA PORTO 1996



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO

Cada vinho conta uma história. No caso dos Colheita Kopke, essa história é única. Saborear um vinho é saborear história e no caso deste Colheita é recordar acontecimentos marcantes como o nascimento da ovelha Dolly, o 1º mamífero a ser clonado com sucesso a partir de uma célula adulta.

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

Brilhante cor aloirada com auréola avermelhada. Bouquet perfumado marcado pela presença de amêndoas, mel e notas de laranja confitada. Suave e aveludado no paladar. Delicado, untuoso e maravilhosamente equilibrado. Final elegante e persistente.

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 12 e 14°C.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Roy Hersh - FTLOP - 92 pts (2015)

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 graváquico 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 20,00%

pH 3,53

Acidez Total 4,47 g/dm³

Açúcares Redutores 118,00 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. Para garantir a plenitude da sua frescura e qualidade, o vinho deverá ser consumido preferencialmente com o menor tempo possível de estágio em garrafa.

