



# KOPKE

# COLHEITA 1935

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

Intensa cor âmbar escura com ligeiros laivos esverdeados. Nariz exuberante e complexo onde sobressaem notas a frutos secos e suaves indícios de fumo, baunilha e canela. Na boca apresenta-se um vinho encorpado e delicado, com uma intensidade singular. Final de boca surpreendente, rico e muito aveludado.

### 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 3,49  
Acidez Total 7,18 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcares Redutores 160 g/dm<sup>3</sup>

#### ENÓLOGO

Carlos Alves

