



KOPKE

50 ANOS BRANCO



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO

Se o tempo é marcado por momentos especiais, a história da Kopke inscreve-se em anos excecionais. São estes anos que merecem ser preservados na memória, para que os possamos reviver e celebrar a qualquer momento. Quando recuperamos anos de história, recriamos outra: a média aproximada de idades determina a idade com que estes vinhos Kopke são catalogados.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação em cubas de inox com maceração pelicular e remontagens a temperaturas entre 16-18°C, orientada para produzir brancos cheios de cor e estrutura, com compostos fenólicos suficientes para suportar um envelhecimento em madeira prolongado. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho de elevada qualidade, obtido por lotação de vinhos de colheitas de diversos anos, de forma a adquirir-se uma complementaridade de características organolépticas típicas deste estilo de branco de idade. Estagia em madeira durante períodos de tempo variáveis, nos quais a idade mencionada no rótulo corresponde à média aproximada das idades dos diferentes vinhos participantes no lote e exprime o carácter do vinho no que respeita às características conferidas pelo envelhecimento em casco.

NOTAS DE PROVA

De tonalidade dourada escura com laivos esverdeados que indicam tratar-se de um vinho muito velho. Nariz elegante, mas intenso onde sobressaem notas de fruta amarela com caroço, como damascos e alperces envolvidos em notas de especiaria e frutos secos como avelã e baunilha, mas sempre com um apontamento cítrico que caracteriza os vinhos brancos da KOPKE. Na boca apresenta-se opulento com notas salinas, mas mantendo a elegância e frescura que tão bem caracteriza os vinhos brancos velhos da KOPKE. Final intenso e duradouro.

RECOMENDAÇÕES

Estupenda opção para acompanhar a solo com sobremesas como a fruta laminada ou tarte de amêndoa. Combina perfeitamente também com frutos secos, queijos de pasta dura e média intensidade ou foie gras. Servir a uma temperatura entre 8 e 10°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

Castas tradicionais do Douro.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20,0%

pH 3,39

Acidez Total 5,48 g/dm³

Açúcares Redutores 127,00 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. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 2 a 4 meses. Servido ligeiramente refrescado, é um aperitivo de grande elegância.

