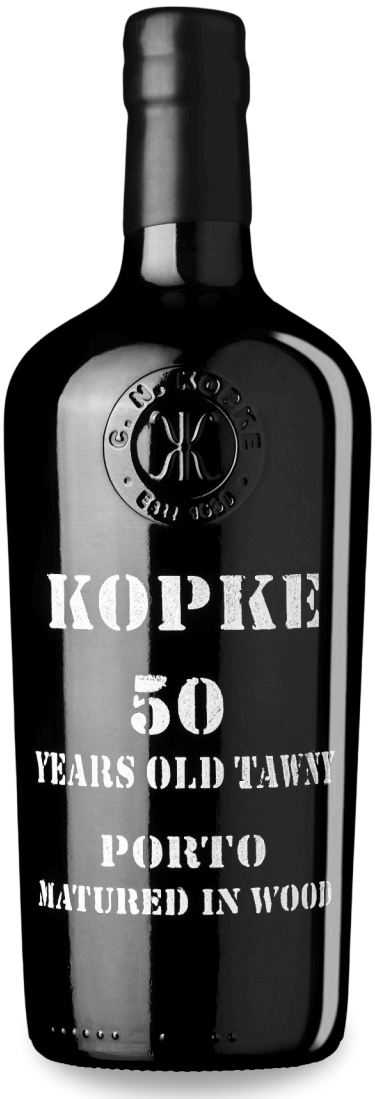
KOPKE

50 ANOS TAWNY



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

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 28-30ºC, 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, obtido por lotação de vinhos de colheitas de diversos anos, de forma a adquirir-se uma complementaridade de características organolépticas típicas deste estilo de tawny 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, expressando o carácter do vinho no que respeita às características conferidas pelo envelhecimento em casco.

NOTAS DE PROVA

Tonalidade mogno com reflexos esverdeados que indicam tratar-se de um vinho muito velho. No nariz apresenta-se intenso com uma extraordinária complexidade e opulência revelando aromas em camadas de envelhecimento em madeira onde sobressaem notas a figos secos, caixa de tabaco, ameixas brancas secas e nozes. Na boca revela a opulência de um grande vinho do porto velho onde os sabores são intermináveis revelando notas de envelhecimento em madeira como as especiarias e frutos secos, mas sempre envolvidos por notas mais frescas que tornam o vinho com um final de boca único e interminável.

RECOMENDAÇÕES

Irresistível a solo com sobremesas como o leite creme ou tarte de maçã com gelado de baunilha. Estupenda opção para acompanhar frutos secos ou queijos de pasta dura e média intensidade. Servir a uma temperatura entre 12 e 14ºC.

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 20,00%
pH 3,50
Acidez Total 5,64 g/dm^3
Açúcares Redutores 140,00 g/dm^3

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 4 a 6 meses.

www.sogevinus.com | customer.service@sogevinus.com
Av. Diogo Leite, 344 | 4400-111 V.N. Gaia | Portugal