



KOPKE COLHEITA BRANCO 2005



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA MARCA 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 lançamento do Youtube, o maior website de partilha de vídeos do mundo.

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, 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 amarela intensa, apresenta sugestões florais, de frutos secos e de barrica. Equilibrado, com frescura, acidez e leve especiaria. Final irresistível.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Roy Hersh - FTLOP - 91 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 grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente.

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

Castas tradicionais do Douro (Malvasia Fina 50%, Gouveio 15%, Rabigato 15%, Viosinho 15% e Arinto 5%)

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20%
pH 3,35
Acidez Total 4,18 g/dm³
Açúcares redutores 119 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

