



KOPKE

DRY WHITE



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA MARCA DE VINHO DO PORTO

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

O processo de vinificação assenta numa ligeira maceração com extração de cor e aromas das películas, complementado pela prensagem das uvas antes da fermentação. Esta decorre lentamente, num processo de bica aberta em cubas de aço inox, sob temperaturas baixas e controladas (entre os 16-18°C), o que garante a consistência de um estilo fresco e aromático. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Obtido por lotação de vinhos de grau de maturação e proveniência variáveis, conduzida através do envelhecimento em inox e madeira durante um mínimo de 3 anos, garantindo assim um vinho rico e equilibrado.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina cristalina de tonalidade palha. Apresenta um exuberante nariz de frutos tropicais bem conjugados com envolventes notas florais. Suave ao paladar, seco, de boa estrutura e estupendo equilíbrio.

RECOMENDAÇÕES

Uma envolvente e refrescante opção para principiar qualquer refeição. Servido frio, ou com gelo, é perfeito com amêndoas salgadas e azeitonas. Acompanha deliciosamente entradas leves, como uma salada de morangos com espinafres ou um aveludado soufflé de salmão. A multiplicidade de harmonias possíveis é surpreendente, cabendo ao consumidor o prazer de partir à descoberta de novos paladares.

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 19,50%
pH 3,40
Acidez Total 3,40 g/dm³
Açúcares reductores 55,00 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.

