VININOVA

10 Anos Tawny



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Portugalia
REGION	Porto
SZCZEP	Tinta Barroca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
RODZAJ	Słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	20,0 %
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	IWSC Złoto, Decanter Złoto, Decanter Highly Recommended

Aromat:

Kolor brązowy z bursztynowym odcieniem. Eleganckie i złożone aromaty, suszone owoce, nuty drewna i miodu, pikantne przyprawy.

Smak:

Gładkie i okrągłe, harmonijne, bogate w intensywne smaki suszonych owoców. Doskonała i trwała końcówka.

Potrawy:

Mus czekoladowy

Kopke

KOPKE

Kopke to najstarszy dom Porto założony w 1638 roku przez urodzonego w Hamburgu Nicolau Copque (Kopkë). W 1636 roku osiadł w Portugalii, gdzie zajmował zaszczytną pozycję Generalnego Konsula Ligi Hanzeatyckie j- związku handlowego skupiające kluczowe miasta w średniowiecznej Europie. W tym czasie kupił jedną z większych posiadłości w dolinie Douro. Dwa lata później pierwsze butelki spod marki Kopke trafiły do Północnej Europy. W 1781 roku firma Kopke & Co zakupiła działki pod uprawę winorośli, stając się pierwszym niezależnym producentem porto, który produkuje własne wino, z własnych winogron, magazynuje beczki i butelkuje samodzielnie swoje wina.

Porto produkowane pod etykietą Kopke - jednej z najstarszych i najlepszych winnic, to synonim bogactwa i najlepszej jakości win z doliny Douro.