VININOVA

10 Anos White Porto



KRAJ	Portugalia
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Porto
SZCZEP	Arinto, Gouveio, Malvasia Fina
RODZAJ	Słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	20,0 %
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	375 ml
NAGRODY	Robert Parker 90 pkt, Wine Spectator 92 pkt

Aromat:

Atrakcyjny złoty kolor. Elegancki i złożony aromat, lekko pikantny, wyróżnia się suszonymi owocami i eleganckimi nutami drzewnymi.

Smak:

Gładkie, okrągłe i złożone w smaku, intensywne suszone owoce. Gładkie miękkie wykończenie, bardzo eleganckie.

Potrawy:

Pasztety, risotto z grzybami

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.