

## 10 Anos White Porto



|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>KRAJ</b>                  | Portugalia                                  |
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b> | 8.00 st.C                                   |
| <b>REGION</b>                | Porto                                       |
| <b>SZCZEP</b>                | Gouveio , Malvasia Fina , Arinto            |
| <b>RODZAJ</b>                | Słodkie                                     |
| <b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>    | 20,0 %                                      |
| <b>KOLOR</b>                 | Białe                                       |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>             | 375 ml                                      |
| <b>NAGRODY</b>               | 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 Hanzeatyckiej - związku handlowego skupiającego 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 portu, 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.