

50 Years Old White



KRAJ	Portugalia
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Porto
APELACJA	Porto DOC
SZCZEP	field blend, Arinto, Gouveio, Malvasia Fina
RODZAJ	Słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	20,0 %
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	375 ml
NAGRODY	Robert Parker 96 pkt., Wine Enthusiast 96 pkt.

Aromat:

O aromatyczności tego wina można by pisać strony opisów... To niezwykła kombinacja ogromnej ilości zapachów, w której nowe, nieodkryte wcześniej niuansy pojawiają się przy każdym zbliżeniu kieliszka do nosa. Na początku atakują aromaty dojrzewania w dębie - przypraw korzennych kojarzących się z piernikiem ale też słodkiej wanilii. Suszone figi, morele i śliwki zaznaczone są równie mocno co parzone migdały i orzechy włoskie, a wszystkiemu towarzyszy intensywny akcent kwiatów pomarańczy. Po chwili wino częściej nutami słonego karmelu, Crème brûlée i białego maku, choć nieustannie w tle przewija się akcent owocowy.

Smak:

Zachwyca koncentracją i niewiarygodną jak na swój wiek świeżością, która świetnie równoważy wyraźną słodycz i podwyższony alkohol. W ustach wino jest bardzo krągłe i zdecydowane - dociera do najdalszych kubków smakowych. Nutom kandyzowanych skórek pomarańczowych, karmelu i miodu, suszonych śliwek i jodiny stale towarzyszy subtelny akcent cytrusowy, który jest zawsze wyczuwalny w białych porto Kopke.

Potrawy:

Aperitif, szarlotka z lodami waniliowymi

Więcej informacji:

W butelce *Kopke 50 Years Old White* znajduje się mieszanka wielu roczników białego porto, którego uśredniony wiek to właśnie 50 lat. Czymś, co wyróżnia wina Kopke jest fakt, że wszystkie wina przechowują w drewnianych beczkach, co istotnie wpływa na finalny kształt wina.

Kategoria White Porto z oznaczeniem wieku *50 Years Old* funkcjonuje dopiero od 2022 roku.

Kopke