VININOVA

Kopke Colheita 1974



KRAJ	Portugalia
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Douro
SZCZEP	Tradycyjne szczepy Douro
RODZAJ	Słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	20,0 %
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Bogaty i elegancki aromat z nutą orzechów włoskich i orzechów laskowych.

Smak:

W ustach dobrze zbudowane i jednocześnie eleganckie i zrównoważone. Skoncentrowany smak nadaje winu szczególną głębię i długi finisz.

Potrawy:

Crème brûlée, tarta tatin

Więcej informacji:

Ręcznie zbierane winogrona są odszypułkowane, miażdżone i przekształcane w wino w procesie starannej maceracji w celu wydobycia ich koloru, garbników i aromatów, wzmocnionych ciągłym ubijaniem podczas fermentacji. Proces odbywa się w kadziach, w kontrolowanej temperaturze (28-30°C) aż do uzyskania odpowiedniego stopnia słodyczy. Na tym etapie dodaje się brandy winogronową, aby uzyskać ostateczne wzmocnione wino. Wino wysokiej jakości, produkowane z jednego zbioru. Wino Colheita przed zabutelkowaniem dojrzewa w dębowych beczkach, nie krócej niż 7 lat.

Cukier resztkowy 137,00 g/dm3.

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.