

20 Anos Tawny



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Portugalia
REGION	Porto
SZCZEP	Tinta Roriz , Touriga Franca , Touriga Nacional
RODZAJ	Słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	20,0 %
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Wine Spectator 94 pkt, Robert Parker 92 pkt, IWSC Złoto

Aromat:

Delikatny pomarańczowo-zielonkawy kolor. Intrygujące aromaty toffi, syropu klonowego, miodu i dębu.

Smak:

Złożone nuty karmelu, migdałów, orzechów, suszonych fig, świetnie zrównoważone. Przyjemne wykończenie z posmakiem cytrusów i orzechów.

Potrawy:

Szarlotka z lodami waniliowymi, brownie

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.