

## 50 Years Old Tawny



<b>KRAJ</b>	Portugalia
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>REGION</b>	Porto
<b>APELACJA</b>	Porto DOC
<b>SZCZEP</b>	Tinta Roriz , Tauriga Franca , field blend , Touriga Nacional
<b>RODZAJ</b>	Słodkie
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	20,0 %
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	Robert Parker 98 pkt.

### Aromat:

Niesamowita intensywność i wielowarstwowość aromatyczna. Nuty suszonych fig, moreli i rodzynek wytrwale towarzyszą zdecydowanym akcentom korzennym i przyprawowym - cynamon, goździki, lukrecja czy anyż to tylko niektóre z nich. Wyraźne są też akcenty kojarzące się z czymś pikantnym - młotkowany czarny pieprz czy tabaka. Świetnie kontrastują z nimi łagodne niuanse maślanych herbatników, palonego masła, mlecznej czekolady i kandyzowanej skórki pomarańczowej. które ujawniają się jednak dopiero po chwili. Cały czas, jakby z drugiego planu, przebija się subtelny zapach suchych ziaren zbożowych albo słodu.

## Smak:

Smak poraża swoją intensywnością. W Kopke 50 Years Old Tawny rewelacyjnie zaprezentowany jest balans między krępką budową i słodczą a soczystą żywą kwasowością, która nadaje winu wigoru. Zachwyca aksamitnie gładka struktura i smak utrzymujący się niemal bez końca. Można odnaleźć w nim zwłaszcza likierową wiśnię, marmoladę różaną, suszone owoce oraz mnogość przypraw. Dodatkowo pojawiają się akcenty kawy takie jak espresso lub mokka, a także mleczna czekolada, czekolada z chili, miód akacjowy, czy cukier trzcinowy.

## Potrawy:

Szarlotka z lodami waniliowymi, crème brûlée, solo wine

## Więcej informacji:

W butelce *Kopke 50 Years Old Tawny* znajduje się mieszanka wielu roczników 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. Słodczy wina w pewien sposób oddaje trendy sprzed dekad - jest znacznie słodsze niż porto produkowane obecnie. Kategoria Porto Tawny z oznaczeniem wieku *50 Years Old* funkcjonuje dopiero od 2022 roku. Po otwarciu, wino zachowa swoje walory przez okres nawet 4-5 miesięcy!

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 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.