

## 20 Anos Tawny



|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>MINIMALNA TEMPERATURA</b> | 10.00 st.C   |
| <b>KRAJ</b>                  | Portugalia   |
| <b>REGION</b>                | Porto  |
| <b>SZCZEP</b>                | Tinta Roriz , Touriga Franca ,<br>Touriga Nacional         |
| <b>RODZAJ</b>                | Słodkie  |
| <b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>    | 20,0 %   |
| <b>KOLOR</b>                 | Czerwone   |
| <b>POJEMNOŚĆ</b>             | 750 ml   |
| <b>NAGRODY</b>               | Wine Spectator 94 pkt, Robert<br>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 skupiającej 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.