

## 10 Anos White Porto



<b>KRAJ</b>	Portugalia
<b>REGION</b>	Porto
<b>SZCZEP</b>	Gouveio , Malvasia Fina , Arinto
<b>RODZAJ</b>	Słodkie
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	20,0 %
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750
<b>NAGRODY</b>	Robert Parker 90 pkt, Wine Spectator 92 pkt

### Aromat:

Atrakcyjny złoty kolor. Elegancki i złożony aromat, lekko pikantny, wyróżnia się suszonymi owocami i eleganckimi nutami drzewnymi.

### Smak:

Gładkie, okrągłe i złożone w smaku, intensywne suszone owoce. Gładkie miękkie wykończenie, bardzo eleganckie.

### Potrawy:

Pasztety , risotto z grzybami

Kopke



**KOPKE**

**Kopke** to najstarszy dom Porto założony w 1638 roku przez urodzonego w

Hamburgu Nicolau Copque (Kopke). 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.