

Quinta S. Luiz Vintage 2021



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Portugalia
REGION	Douro
SZCZEP	field blend , Touriga Nacional
RODZAJ	Słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	20,0 %
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Niezwykle intensywna ciemnofioletowa barwa. To świetna kompozycja nut owocowych, kwiatowych i ziołowych. Na pierwszym planie dominują jagody i jeżyny, zaraz za nimi odzywają się suszone zioła i lukrecja. Całość uzupełniają nuty kwitnących wrzosów, mentolu, a także niuans balsamiczny.

Smak:

W ustach wino jest wyraziste i zdecydowane, o orzeźwiającej i soczystej kwasowości, która stanowi świetną kontrę dla jego słodczy. Solidnie zbudowane, z dobrze zarysowaną taniną o smaku soku z aronii, cechuje się świetnym balansem i rozciągniętą końcówką.

Potrawy:

Sery pleśniowe zielone/niebieskie

Więcej informacji:

Wino przygotowane jest w 37% ze szczepy Tauriga Nacional. Pozostała część kompozycji to *field blend* zebrany ze starych krzaków rosnących w Quinta - około 35 różnych rdzennych odmian.

Dzięki wysokiej zawartości słodczy, kwasowości, tanin oraz alkoholu wina nadaje się do bardzo długiego przechowywania. W odpowiednich warunkach będzie rozwijało się przez dziesięciolecia.

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 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.