

Kopke Colheita 1966



KRAJ	Portugalia
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Douro
RODZAJ	Słodkie
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	20,0 %
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Atrakcyjny aromat suszonych owoców i wyraźne nuty dymu.

Smak:

Jedwabiście gładki smak o niezwykle eleganckiej strukturze. Nuty powideł śliwkowych, suszonej figi i wanilii idealnie ze sobą współgrają. Bardzo długi finisz.

Potrawy:

Tarta tatin, crème brûlée

Więcej informacji:

Ręcznie zbierane winogrona są odszypułkowane, miazdzone i przekształcane w wino w procesie starannej maceracji w celu wydobycia ich koloru, garbników i aromatów, wzmocnionych ciągłym ubijaniem podczas fermentacji. Proces odbywa się w kadziach, w kontrolowanej temperaturze (28-30°C) aż do uzyskania odpowiedniego stopnia słodczy. Na tym etapie dodaje się brandy winogronową, aby uzyskać ostateczne wzmocnione wino. Wino wysokiej jakości, produkowane z jednego zbioru. Wino Colheita przed zabutelkowaniem dojrzewa w dębowych beczkach, nie krócej niż 7 lat.

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.