



# KOPKE

## COLHEITA PORTO 1978



### VINHO DO PORTO | PORTUGAL

## SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO

Cada vinho conta uma história. No caso dos Colheita Kopke, essa história é única. Saborear um vinho é saborear história e no caso deste Colheita é recordar acontecimentos marcantes como o grande incêndio no Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro, Brasil, que provocou a perda da quase totalidade da sua coleção, incluindo obras de Picasso, Joan Miró, Salvador Dali, Max Ernst and René Magritte.

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Colhidas à mão no seu ponto ótimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extração de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em lagares, a uma temperatura controlada entre os 28- 30°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho de elevada qualidade, proveniente de uma só colheita. Estagia em madeira durante períodos de tempo variáveis, nunca inferiores a 7 anos, sendo posteriormente engarrafado mediante as solicitações de mercado.

### NOTAS DE PROVA

Cor tijolo, tornando-se âmbar na auréola. Sedutor nariz de especiarias, com notas de frutos secos a acentuarem o envolvente bouquet. Na boca revela-se harmonioso, untuoso, com estupenda estrutura. Um fabuloso Colheita que transborda elegância e distinção. Final complexo e persistente.

### RECOMENDAÇÕES

Ligeiramente refrescado, exprime toda a finesse e sofisticação quando combinado com sobremesas à base de caramelo, frutos secos e especiarias, como fondant de caramelo com geleia de maçã e gengibre, tarte tatin, creme brûlée e queijos de média intensidade. Servir a uma temperatura entre 12 e 14°C.

### PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Concours Mondial de Bruxelles - Grande Ouro (2016)  
Decanter World Wine Awards - 93 pts (2016)  
Robert Parker - 94 pts (2016)  
Wine Enthusiast - 94 pts (2016)  
Wine Spectator - 92 pts (2016)

### VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

### SOLO

Xisto graváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente.

### ALTITUDE

Até aos 600 metros.

### CASTAS

Castas tradicionais do Douro.

### DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20,00%

pH 3,57

Acidez Total 5,36 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares Redutores 144,00 g/dm<sup>3</sup>

### ENÓLOGO

Carlos Alves

O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição vertical. Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade. Para garantir a plenitude da sua frescura e qualidade, o vinho deverá ser consumido preferencialmente com o menor tempo possível de estágio em garrafa.

