

Kopke

Special Reserve Tawny



DOMNO
IMPORTADORA



TIPO: Vinho de Sobremesa

VARIEDADE: Tinta Roriz 25,0%, Touriga Franca 30,0%, Tinta Barroca 20,0% e Tinto Cão 25,0%

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Douro

PAÍS: Portugal 

ÁLCOOL: 19,5 %

TEMPERATURA DE CONSUMO: 12 - 14 °C

Explosão de aromas e complexidade. Vivo e com longa guarda. Assim define-se o Special Reserve Tawny com seus 7 anos de maturação em barricas, revela-se maduro, evoluído e respeitável.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração castanha, com delicadas notas alaranjadas.

OLFATO: Um poderoso e rico bouquet denotando especiarias com toques sutis de baunilha e café.

PALADAR: Complexo, harmonioso com final longo e marcante.



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

HARMONIZAÇÃO: Chocolate com alto teor de cacau, Chocolates e Torta de maçã com canela

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita manual;
- Seleção de cachos;
- Desengace e esmagamento;
- Fermentação alcoólica (28 - 30°C);
- Adição de aguardente vínica;
- 7 anos de maturação em barricas;
- Envase e rotulagem.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 19,5% pH: 3,60 Acidez Total: 4,10 g/L de ácido tartárico Açúcares totais em glicose: 104,0 g/L