

Kopke

30 Years Old Tawny

**TIPO:** Vinho de Sobremesa**TERROIR:** Douro**PAÍS:** Portugal **ÁLCOOL:** 20 %**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 12 - 14 °C

Honesto e marcante. São os principais adjetivos encontrados no Kopke 30 Years Old Kopke Tawny. Vivo e no auge de sua finesse sensorial, possui aromas e sabores que nos levam a perceber que grandes vinhos do Porto suportam a força do tempo e evoluem para nosso deleite.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: De cor âmbar com nuances esverdeadas.**OLFATO:** Nariz intenso e de grande complexidade, onde predominam os aromas a frutos secos, harmoniosamente combinados com toques de baunilha e mel.**PALADAR:** Maravilhosamente equilibrado, untuoso e muito concentrado. Final sublime e duradouro.**HARMONIZAÇÃO:** Chocolates, Quiche de frango e Risoto ao ragu de fraldinha

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita manual;- Seleção de cachos;- Desengace e esmagamento;- Fermentação alcoólica, esta ocorrendo em típicos lagares (28 - 30°C);- Adição de aguardente vínica;- 30 anos de maturação em barricas, aproximadamente;- Concepção do blend;- Envase e rotulagem.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 20,0% pH: 3,53 Acidez Total:
4,70 g/L de ácido tartárico Açúcares
totais em glicose: 130,0 g/L