



Kopke

Special Reserve Tawny

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho de Sobremesa

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

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. Cód. EAN: 5601194701602 | Cód. DUN: 15601194701609

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.

HARMONIZAÇÃO: Chocolates e Chocolate com alto teor de cacau

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