

**LAUDO TÉCNICO:**

Álcool: 20,0% pH: 3,56 Acidez Total:  
4,60 g/L de ácido tartárico Açúcares  
totais em glicose: 118,0 g/L

Kopke

## Colheita 1999

**DOMNO**  
IMPORTADORA

**TIPO:** Vinho de Sobremesa**VARIEDADE:** Touriga Nacional 25,0%, Tinta Roriz 25,0%, Touriga Franca 25,0% e Tinta Barroca 25,0%**SAFRA:** 1999**TERROIR:** Douro**PAÍS:** Portugal **ÁLCOOL:** 20 %**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 12 - 14 °C

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 a adoção do Euro como unidade monetária em Portugal e em outros dez países da União Europeia.

**ANÁLISE ORGANOLÉPTICA****VISÃO:** Vívida coloração vermelho granada.**OLFATO:** Apresenta um complexo bouquet de aromas frutados com predomínio de frutas vermelhas**PALADAR:** No paladar é elegante, bem estruturado e com uma excelente intensidade. A frescura está em perfeita harmonia com os deliciosos sabores a fruta, que se prolongam no persistente e sedutor fim de boca.**HARMONIZAÇÃO:** Cassata de bombom e Chocolates**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO**

- Colheita manual;- Seleção de cachos;- Desengace e esmagamento;- Fermentação alcoólica, esta ocorrendo em típicos lagares (29 °C);- Adição de aguardente vínica;- 7 anos de maturação em barricas- Concepção do blend;- Envase e rotulagem.