

FICHA TÉCNICA



LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 20,0% pH: 3,44 Acidez Total:
5,01 g/L de ácido tartárico Açúcares
totais em glicose: 96,0 g/L

Kopke

LBV 2013



TIPO: Vinho de Sobremesa

VARIEDADE: Sousão , Tinta Roriz , Touriga Franca e Touriga Nacional

SAFRA: 2013

TERROIR: Douro

PAÍS: Portugal 

ÁLCOOL: 20 %

TEMPERATURA DE CONSUMO: 12 - 14 °C

A passagem do tempo traz consigo experiência, sabedoria e introspeção. Os Vintage Kopke são, acima de tudo, evidências de uma personalidade única. Engarrafado após um período de envelhecimento de 4 a 6 anos, o Late Bottled Vintage é um rubi intenso que conta a história de um ano excepcional que se destaca na longa história da marca. Cód. EAN: 5601194709271 | Cód. DUN: 15601194709278

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho escuro, com reflexos violáceos.

OLFATO: Nariz exuberante e intenso, onde os aromas de frutas negras maduras predominam, envolvidos em ligeiras notas balsâmicas e de especiarias, como a pimenta negra.

PALADAR: Na boca entra suave e delicado, mas muito untuoso. Os taninos pujantes e ao mesmo tempo macios, conjugam-se na perfeição entre a doçura e acidez. Termina longo e aveludado.

HARMONIZAÇÃO: Filé ao molho madeira, Chocolates e Chocolate com alto teor de cacau

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;- 4 a 6 anos de maturação em barricas;- Envase e rotulagem.