

FICHA TÉCNICA

Kopke

Fine Tawny


DOMNO
IMPORTADORA



TIPO: Vinho de Sobremesa

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

TERROIR: Douro

PAÍS: Portugal 

ÁLCOOL: 19,5 %

TEMPERATURA DE CONSUMO: 12 - 14 °C

Vinhos do Porto possuem um potencial de envelhecimento surpreendente. O elevado teor alcoólico atua como conservante natural, fazendo com que o produto perdure por vários anos, demonstrando que em cada garrafa há uma surpresa cativante.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Vívida coloração castanha-alaranjada.

OLFATO: Aromas de frutas caramelizadas, com perfumadas notas de baunilha.

PALADAR: Macio e redondo, cheio de sabores ricos e envolventes.

HARMONIZAÇÃO: Cassata de bombom, Quindim e Chocolates

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Colheita manual;- Seleção de cachos;- Desengace e esmagamento;- Fermentação alcoólica (28 - 30°C);- Adição de aguardente vínica;- 3 anos de maturação em barricas;- Envase e rotulagem.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 19,5% pH: 3,64 Acidez Total:
3,75 g/L de ácido tartárico Açúcares
totais em glicose: 105,0 g/L