

KOPKE L.B.V.

ORIGEN: OPORTO (PORTO Y
DOURO, PORTUGAL)

VARIEDAD: TINTA RORIZ, TOURIGA
FRANCESA, TINTA
BARROCA, TOURIGA
NACIONAL

GRADO ALCOHÓLICO: 20,00%



ELABORACIÓN:

El proceso de elaboración incluye la interrupción de la fermentación mediante la adicción de aguardiente vinica y el posterior envejecimiento en balseiros. Fermentación en lagares con maceración pelicular y remontages a temperaturas de 29-30°C.

CATA:

Presenta aromas a fruta madura combinados con toques de madera. En la boca es intenso persistiendo la fruta, y con un largo fin de boca.

Ideal para acompañar quesos, frutas y helados. Este vino puede estar en la botella hasta tres años y después de ser descorchada debe consumirse en un período de 1 mes.

