

KOPKE 10 AÑOS

ORIGEN: OPORTO (PORTO Y DOURO, PORTUGAL)

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

GRADO ALCOHÓLICO: 20,00%



ELABORACIÓN:

El proceso de fabricación incluye una paralización de la fermentación del mosto debido a la adición de aguardiente vínico, la mezcla de vinos y el envejecimiento. La fermentación se realiza en cubas de acero inoxidable con maceración peculiar y remontajes a temperaturas de 30°C, hasta obtener los grados alcohólicos deseados. En esta fase, se agrega el aguardiente.

Posteriormente, permanece en barricas de madera durante períodos de tiempo variables, en los cuales la edad mencionada en el rótulo, corresponde al cálculo aproximado de la edad de los diferentes vinos participantes en el lote y imprime el carácter del vino en lo que respecta a las características conferidas por el envejecimiento en las vasijas de vino.

CATA:

De color castaño-amarillento. Aromas a frutos secos, miel y especias. En boca es suave, complejo y con un largo final.

