Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Kopke Colheita White 2008

ORIGEN: OPORTO (PORTO Y DOURO, PORTUGAL)
VARIEDAD: Malvasía fina, Rabigato, Viosinho y Gouveiro
GRADO ALCOHÓLICO: 19,50%

ELABORACIÓN:

Su fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, donde la uva macera y se bate con los hollejos, a temperaturas entre 16-18ºC, para elaborar un vino blanco con color y estructura que puede soportar un envejecimiento prolongado en roble.
Se detiene la fermentación añadiendo brandy de uva, creando el vino fortificado. Un vino de gran calidad, elaborado a partir de una sola cosecha.
Un vino Colheita, madura en barricas de roble por períodos de tiempo que pueden variar, pero nunca menos de 7 años. Luego se embotella y se vende de acuerdo a las exigencias del mercado.

CATA:

COLOR: De color dorado.
AROMA: Este vino revela delicados aromas melosos, con toques de naranja confitada. piel, vainilla y albaricoque seco.
SABOR: Un vino encantador en boca, que fusiona refinados aromas de la fruta y la crianza en barrica, hacen de este un vino apetecible e intenso. Un final elegante y seductor, con una acidez refrescante que perdura.