



KOPKE

THE OLDEST PORT
WINE HOUSE

VINTAGE PORTO 2024

VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO



VINHO DE GRANDE INTENSIDADE CORANTE, NEGRO, OPACO.

O ano vitícola foi fantástico, permitindo a produção de vinhos com um equilíbrio natural excecional. Tal ficou a dever-se ao ano quente, muito bem equilibrado por noites frescas e por temperaturas mais amenas durante a vindima, que favoreceram um amadurecimento perfeito das uvas.

Os Vintage de 2024 revelam uma enorme intensidade de cor e uma acidez natural impressionante.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Colhidas à mão no seu ponto ótimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extração de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em lagares, a uma temperatura controlada entre os 28-30°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado.

Vinho de qualidade excecional, proveniente de uma só colheita, sendo obrigatoriamente engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a colheita. Um vinho originalmente retinto, complexo, encorpado, com notável potencial de envelhecimento.

NOTAS DE PROVA

Nariz contido e ainda algo fechado, onde se destacam notas de fruta ácida, apontamentos de bergamota, chocolate negro, cedro e ligeiras notas mentoladas. Na boca apresenta-se intenso e volumoso, com sabores ácidos, mas elegantes. Taninos bem presentes, equilibrados por uma acidez arrebatadora, que confere a este vinho unicidade e uma grande capacidade de envelhecimento. Termina longo e intenso, bem ao estilo dos Vintage da Casa Kopke.

RECOMENDAÇÕES

Experimente-o durante a refeição a acompanhar pratos de carnes vermelhas e de caça.

Queijos azuis ou d epasta mole, tipo Serra da Estrela, são igualmente uma excelente associação.

VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas Vinha ao Alto.

SOLO

Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente.

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

75% Vinhas Velhas,
25% Touriga Nacional

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20%
pH 3,30
Acidez Total 6,70g/dm³
Açúcares Redutores 103,00g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves

KOPKE GROUP

customer.service@kopkegroup.com

Av. Diogo Leite, 344 • 4400-111 V. N. Gaia • Portugal

O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Este vinho pode permanecer em garrafa por tempo indeterminado, sem qualquer prejuízo para a qualidade das suas propriedades e do seu carácter. Uma vez aberto, deverá ser decantado e consumido dentro de 1 a 2 dias. Os tempos aqui sugeridos são meramente orientadores, não implicando a deterioração do vinho mas apenas uma lenta evolução que poderá levar à perda das suas características sensoriais originais. Servir a uma temperatura entre os 16 e 18°C.