DRINKS.

Kopke 10 Years Old Tawny Porto 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803662
Alcool	20%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Douro
Embouteilleur	Sogevinus Fine Wines SL, Avenida Diogo Leite, nº344, 4400-111 Vilanova de Gaia, Portugal
Marque	Kopke
Type	Porto
L'usage	pur, en accompagnement de divers plats ou dans des boissons mixtes
Dégustation	arômes intenses de fruits secs et d'épices, avec une touche de miel et de bois.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	assemblés à partir de différents vieux vins (âge moyen : 10 ans)
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

En 1638, Nicolau Kopke a commencé à expédier du vin du sud de l'Europe vers le nord de l'Europe. En

1781, l'acquisition de terres dans la vallée du Douro a transformé l'entreprise commerciale en entreprise de production et l'accent a été mis de plus en plus sur les vins de liqueur portugais. Longtemps après, en 1922, la Quinta de Sao Luiz a été acquise, et elle est depuis connue pour être à l'origine de tous les vins DOC Douro de Kopke.
Ce porto Tawny de dix ans d'âge est issu des cépages traditionnels de la vallée du Douro. Il s'agit notamment du Touriga Nacional, du Touriga Franca, du Tinta Roriz et de quelques autres - mais la composition exacte du vin reste un secret. Les raisins mûrissent sur des vignes plantées horizontalement et verticalement à une altitude d'environ 600 mètres, et sont ensuite transformés et fermentés. L'assemblage comprend des vins de liqueur de différents millésimes, mais qui ont passé en moyenne dix ans dans des fûts en bois. Il est recommandé de l'associer à du foie gras, des brownies au caramel, des gâteaux au chocolat ou des crostini.