

DRINKS.

Kopke 20 Years Old Tawny Porto 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 803663 |
| 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 concentrés de fruits secs, d'épices et de bois, et une finale longue et soyeuse. |
| Désignation commerciale | Vin de liqueur |
| Détails | assemblés à partir de différents vieux vins (âge moyen : 20 ans) |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| L'emballage | in Holzbox |



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 20 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 20 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.