

Kopke porto 1979 Colheita Tawny Port 20%0.75l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve



KOPKE

THE OLDEST PORT WINE HOUSE



Kód produktu

L0155811

Intenzivní hnědá barva s cihlovými odstíny. Bohatý a koncentrovaný buket, nabitý vůní sušeného ovoce a rafinovaným tónem koření. V ústech je hladký a sametový. Je harmonicky strukturovaný a uzavřený. Dlouhý a jemný závěr.

Živá jantarová barva. Bohatá a elegantní vůně s převládajícími aroma sušeného ovoce, dobře obalená jemnými tóny vanilky a čokolády. Intenzivní a plné fortifikované víno, přesto jemné a dobře strukturované. Hluboký, lahodný a trvalý závěr. Tento port podávejte při teplotě mezi 12 a 14°C. Kopke colheita port je ideální s ořechovými a mandlovými koláči.

Proces výroby vína zahrnuje zastavení fermentace přidáním vinné pálenky, míchání různých vín a zrání výsledného vína. Fermentace probíhá ve vanách při teplotě 29°C, dokud nedosáhne správného stupně sladkosti. V této fázi se přidává vinná pálenka. Vysoce kvalitní víno vyrobené z jedné sklizně.

Víno colheita zraje v dubových sudech po dobu, která může variovat, ale nikdy méně než 7 let. Lahvování probíhá na objednávku.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Kopke porto 1979 Colheita Tawny Port 20%0.75l

» TIPy na dárky » Dárkové lahve

Popis

V dnešní době je KOPKE nejstarším sklepem a tím i nejstarší obchodní značkou v portských vínech. Značka KOPKE byla založena německou rodinnou stejného jména. V roce 1636 se rodina Kopke přestěhovala z německého Hamburgu do Lisabonu, kde se Nicolau Kopke stal generálním konzulem Free Hanseatic League což byla ve středověku aliance obchodních měst, která si udržovala obchodní monopol na většinu Evropy. O dva roky později v roce 1638 jeho syn Christiano Kopke založil obchodní a exportní společnost s portugalskými produkty v Portu. Z počátku obchodoval se stolním vínem a po objevení výroby portského vína - první zmínky v dokumentech z roku 1675 - se stal významným propagátorem jeho komercializace. Přes čtyři století byla společnost řízena generacemi potomků rodu Kopke. V roce 1756 založil Marques do Pombal společnost Real Mompanhia, ve které Nicolau Kopke hrál velmi významnou roli na pozici řízení obchodu s portským vínem. Řada členů rodiny Kopke získala významné řády a královská ocenění. Mezi ně patřil například Joaquim Augusto Kopke, který se stal v roce 1850 starostou Porta a založil obchodní asociaci. Joaquim Kopke přivedl do společnosti anglického partnera z rodiny Bohane, která vlastnila společnost Mason Catley v Londýně. Od roku 1870 převzal majoritní podíl v řízení společnosti anglický společník a po smrti Joquima Kopkeho v roce 1895 zůstalo sídlo společnosti v Londýně až do druhé světové války. Poválečná stagnace trhu přiměly Franka a Edgara Bohane prodat společnost zpět do Portugalska rodině Manoela Barrose v roce 1953. Rodina Barros byla rovněž historicky spjata s portským vínem a jeho exportem. Společnost Barros vlastnila sklep Kopke nicméně mu ponechala obchodní nezávislost a propagaci vlastní obchodní značky.

Hlavní parametry

Značka	Kopke
Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Detail	červené Portské víno typu Tawny s oříškovým charakterem
Zrání	v dubových sudech
Barva	červená
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Ročník	1979
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Přívlastek	Colheita & víno z jedné konkrétní sklizně
Výroba	zrání v menších dubových sudech, pro rozvoj chutí a vůní, jako jsou ořechy, sušené ovoce, karamel a koření.
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Alkohol ABV	20,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odřůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.