

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Kopke Colheita 1999
Vinícola	Kopke
Safra	1999
País	Portugal
Região	Tabuaço (Douro)
Tipo	licoroso
Castas	25% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz, 25% Touriga Franca e 25% Tinta Barroca
Teor Alcoólico	20%
Maturação	mínimo de 7 anos de estágio em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10° a 12°C
Guarda	até 2022
Decanter	não
Premiações	95 pts Decanter 92 pts Wine Spectator

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pensamos em começar esse texto falando que o vinho selecionado para esta semana era **grandioso**, mas no fim concluímos que ele definitivamente se enquadra em outra categoria: a de **obra prima!**

Degustar um **Porto Colheita** geralmente é uma experiência de alto nível, mas este **Kopke 1999** nos alçou a um patamar sensorial de **puro êxtase!**

Mas afinal, o que é um Porto Colheita?

O Colheita é um Porto de estilo oxidativo — um *tawny*, em essência — que é fruto de uma única safra. Quando você adquire um Tawny 10 Anos, por exemplo, não significa que o vinho todo é da colheita ocorrida há uma década, mas sim que é um blend entre safras cuja idade média é de 10 anos.

Já os Colheita guardam uma analogia com os **Vintage**. Ou seja, são frutos de uma única safra. Mas ao passo que os Vintage fazem um curto estágio reductivo e logo vão para a garrafa, os Colheitas vão para o carvalho e permanecem lá por tempo indefinido (a legislação estipula um mínimo de sete anos em pequenas barricas, mas em muitos casos esse período é bem maior).

Cada produtor tem uma filosofia: a Kopke mantém os vinhos em carvalho até que haja uma demanda de mercado. No caso desse item, de importação recente, a maturação foi de **aproximadamente 20 anos em madeira!**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

castanho brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

cheio de camadas, com destaque para as notas de frutos secos e cereais maltados; passas, ameixa seca e nuances de gengibre e ervas secas completam o conjunto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

opulento e sedoso, mas ainda entrega uma belíssima acidez; a riqueza gustativa se assemelha à olfativa, com o acréscimo de nuances de amêndoas tostadas e chocolate ao leite no amplo final

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

queijos maturados e de mofo azul, sobremesas à base de café, frutos secos ou chocolate, charutos de boa qualidade

Vale ainda uma pequena nota sobre o produtor. Kopke é simplesmente a mais antiga empresa de vinhos do Porto (foi **fundada em 1638** por Cristiano Kopke e seu filho Nicolau). São quase quatro séculos de excelência na produção de alguns dos vinhos mais reputados da região.