

## Kopke Colheita

### White 2008



**ORIGEN:** OPORTO (PORTO Y DOURO, PORTUGAL)

**VARIEDAD:** Malvasia fina, Rabigato, Viosinho y Gouveiro

**GRADO ALCOHÓLICO:** 19,50%

#### ELABORACIÓN:

Su fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, donde la uva macera y se bate con los hollejos, a temperaturas entre 16-18°C, para elaborar un vino blanco con color y estructura que puede soportar un envejecimiento prolongado en roble.

Se detiene la fermentación añadiendo brandy de uva, creando el vino fortificado. Un vino de gran calidad, elaborado a partir de una sola cosecha.

Un vino Colheita, madura en barricas de roble por periodos de tiempo que pueden variar, pero nunca menos de 7 años. Luego se embotella y se vende de acuerdo a las exigencias del mercado.

#### CATA:

**COLOR:** De color dorado.

**AROMA:** Este vino revela delicados aromas melosos, con toques de naranja confitada, piel, vainilla y albaricoque seco.

**SABOR:** Un vino encantador en boca, que fusiona refinados aromas de la fruta y la crianza en bodega, hacen de este un vino apetecible e intenso. Un final elegante y seductor, con una acidez refrescante que perdura.

