

Kopke Colheita Port 1966

Portugal / Douro / Douro

Grunnlagt i 1638 av Christiano Kopke og hans sønn Nicolau Kopke som kom til Portugal som representanter for Hanseatene.

Kopke er det eldste portvins-eksportfirmaet. Gjennom generasjoner var firmaet ledet av Kopke-familien som opparbeidet seg et meget godt rykte for sine flotte portviner. Deler av familien var dessuten dypt involvert i handelen gjennom Oporto, - ikke minst på den økonomiske siden. Kopkes hovedsete ligger i Quinta de S. Luiz hvor de har modernisert kraftig og videreutviklet vingårdene med de beste druesorter tilgjengelig.

I juni 2006 ble Kopke en del av Sogevinus Gruppen.

Fra den enestående 5-stjerners årgangen 1966, en årgang som ofte havner i skyggen av den legendariske 1963-årgangen.

Colheita Port er i praksis en vintage Tawny Port. Den ligner på Tawny Port i utseende og smak, men er lovpålagt å tilbringe minst 7 år på fat, ofte betydelig lenger. Den viktigste forskjellen fra en Vintage Port er at Colheita er et produkt av en enkelt årgang.

Ordet Colheita er portugisisk for innhøsting eller vintage.



Type	Portvin		
Klassifikasjon	VLQPRD DOP PORTO		
Produsent	Kopke / Sogevinus		
Årgang	1966		
Druetyper	Touriga National, Touriga Franca, Tinta Roriz		
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon for Vintage Port. Colheita blir liggende på fat helt fram til den tappes på flaske.		
Lagring	Lagret på fat frem til tapping på flaske		
Analyse	Alkohol: 20,5 %	Sukker: 126,20 g/l	Syre: 5,93 g/l
Holdbarhet	Bør ikke lagres		
Karakteristikk	Intens brun farge med mursteinsrød kjerne. Elegant duft av tørkede frukter, julekrydder og røktoner. Fyldig med høy syre, frisk, ren smak av plommer, fiken, dadler og vanilje. Lang og meget behagelig ettersmak.		
Serveringstemperatur	12 - 14° C		
Passer til	Perfekt til sjokolade- og fruktdesserter. Nydelig alene som en avec.		
Webside	www.sogevinus.com		

Høyoppløselig bilde



5 601194 701404

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	3513101		kr. 2 674,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			



95 poeng Parker

91 poeng DagensNæringsliv

Dufter sammensatt av tre, lær, tørkede fikener og karamell. Tett og konsentrert på smak med en lang sammensatt utgang. Söt og moden rik finish. MB

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment