



# Kopke 10 Years Old Tawny

## Herkomst

Douro, Portugal

## Druivenras

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

## Vinificatie

Met de hand geplukt op het optimale moment, worden de druiven ontsleuteld, gekneusd en omgezet in wijn door een proces van zorgvuldige vinificatie, versterkt door constant onderdompelen van de most tijdens fermentatie. Dit gebeurt in roestvrijstalen vaten bij een gecontroleerde temperatuur (tussen 28-30°C) tot de juiste zoetheid (baumé) is bereikt. Op dit punt wordt druivenbrandewijn toegevoegd, wat zal resulteren in de uiteindelijke versterkte wijn. Gemaakt door wijnen van verschillende oogsten te mengen om de reeks sensorische kwaliteiten te bereiken die typerend zijn voor deze gerijpte tawny Portwijnen.

## Rijping

Deze wijnen hebben stuk voor stuk gerijpt in eiken vaten gedurende verschillende perioden, waarbij de gemiddelde leeftijd van alle wijnen in de blend de leeftijd bepaalt op het etiket.

## Alcoholpercentage

20%

## Proefnotitie

Bruine kleur, met een gouden rand. Elegant en complex, het toont aroma's van noten, met overheersende tonen van gedroogd fruit en elegante hints van hout en honing. Zacht en rond in de mond, toont complexiteit te midden van intense smaken van gedroogd fruit. Een uitstekende afwerking.

## Wijn-spijs

Onweerstaanbaar bij een voorgerecht van foie gras met aubergine en walnoten. Een geweldige keuze voor een eindeloze reeks van desserts, zoals toffee brownies, chocolade en pistache pavé.

## Serveertemperatuur

12-14 graden Celsius

