



VINHOS

Kopke Vinhas Velhas é topo de gama da marca nos Douro DOC

POR António Mendes Nunes

A Kopke foi fundada em 1638 por um alemão de nome Christiano Kopke cuja família se radicou em Portugal e assume-se como a mais antiga companhia de Vinho do Porto. Posteriormente passou por mãos inglesas (família Bohane) e portuguesas (família Barros) até que, em 2006 foi adquirida pela Sogevinus, empresa com ADN galego. Ao longo de quase 400 anos a Kopke ganhou nome e prestígio no mundo do Vinho do Porto, especializando-se em tawnies Colheita, sendo mesmo líder de mercado. A entrada no negócio do vinho não generoso engarrafado aconteceu normalmente, acompanhando a tendência geral que se verificou no Douro nas duas últimas décadas do século passado.

Recentemente foi lançado no mercado o seu topo de gama, o Kopke Vinhas Velhas 2008, um Douro DOC feito com uvas provenientes de uma das propriedades da empresa, a Quinta de S. Luiz (Cima Cor-

go), onde se localizam os vinhedos mais fotografados do Douro.

O Kopke Vinhas Velhas 2008 é feito com uvas dos talhões mais antigos e situados a maior altitude, com uma média de idade de 30 anos, maioritariamente das castas touriga nacional e sousão, juntamente com outras que, como é habitual também se encontram misturadas em vinhas mais antigas.

Depois da fermentação em inox o vinho estagiou durante 16 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros. Posteriormente estagiou mais algum tempo em garrafa antes de ser lançado no mercado.

"Este lançamento é um passo em frente na consolidação do portefólio dos vinhos DOC Douro da companhia com entrada em linha de um vinho topo de gama," afirma António Montenegro, director comercial nacional do grupo. (Ver nota de prova em baixo).



FORTE DA SERRANA BRANCO 2011

Produtor Soc. Agrícola D. Dinis
Castas viognier, alvarinho e arinto
Produção 10 600 garrafas
Preço Não divulgado

Devido à pequena produção, este vinho só está disponível na restauração. Apresenta uma cor citrina, aroma frutado e uma boa intensidade aromática com notas de frutos cítricos e um ligeiro mineral. Na boca mostra-se redondinho, com boa acidez.



MONTE DA RAVASQUEIRA BRANCO 2011

Produtor Sociedade Agrícola D. Dinis
Castas alvarinho, viognier, arinto e semillon
Gradação 12,5%
Preço 5,20€

Cor citrina, aroma frutado e boa intensidade aromática, com notas de frutos cítricos e alguma complexidade em resultado da fermentação parcial em barrica, juntando-se a tudo isto alguma mineralidade. Na boca mostra-se fresco, equilibrado e com muita frescura.



QTA. DO QUETZAL RICH RED (LICOROSO) 2010

Produtor Quinta do Quetzal
Castas alicante bouschet 100%
Produção 2400 garrafas
Teor alcoólico 19%
Enólogos Rui Reguinga e José Portela
Preço 12€

Vinho licoroso alentejano da zona da Vidigueira feito a partir de uvas sobremaduras. Pisa a pé e fermentação parada com aguardente, seguindo-se estágio de 16 meses em barricas novas. Aromas vivos a fruta preta. Intenso na boca a fazer boa companhia a queijos de ovelha.



KOPKE VINHAS VELHAS TINTO 2008

Produtor Kopke (Sogevinus Fine Wines)
Castas touriga nacional e sousão
Enólogo Francisco Gonçalves
Teor alcoólico 14,5%
Preço 29€

Carregado na cor, tem aroma muito pujante dominado por notas de fruta preta (ameixas). Na boca mostra muita complexidade de braço dado com bastante elegância. Nota-se a madeira que está presente de forma muito discreta. Bons taninos. Pronto para beber já ou para deixar envelhecer.