



## Kopke Douro Portugal

*En på samme tid klassisk og moderne rødvin fra det hæderkronede portvinshus Kopke, produceret på Barros-familiens legendariske vingård, Quinta São Luíz nær Tabuaço på Douro-flodens bred, få kilometer fra Pinhão.*

*Her i Cima Corgos smørhul dyrkes druerne touriga nacional, touriga franca, tinta roriz og tinta cão på skifferholdige klasse A 'patamares' i 200-600 meters højde.*

*Kopke Douro Tinto er, trods en moderne etiket, lavet med respekt for både de brugbare dele af traditionerne, såvel som druerens smagskarakteristiske identiteter. I denne vin bruges quintaens topmoderne teknologi til at fremme renheden i vinen, og man vil således ikke finde noget af 'gårsdagens' mere rustikke profil med grove tanniner og brun frugt - en stil som nok mere var et resultat af en for varm vinifikation end egentlig terroirpræg og bevaringsværdige traditioner.*

*De afstilkede druer gæres på rustfri ståltanke med ca. to ugers temperaturstyret maceration. Derefter er vinen lagret 12 måneder på henholdsvis 50% nye barriques (franske og kaukasiske) og 50% 2. års barriques.*

*Vinen udviser en frisk og frugtig og let balsamisk stil med sunde, modne tanniner, der holder den mellemfyldige vin i skak. Man aner mineraliteten fra den skifferholdige undergrund, som giver Douro-vinene deres særlige karakter. Vinen byder på en saftig kerne af modne, røde kirsebær, blommer med en støvet mineralitet og en rank, karakterfuld og floral statur.*

*Vi anbefaler, at vinen nydes til de mellem-kraftige kødretter ved ca. 16-18°C.*

*Vinen kan nydes ung, men holder også en håndfuld år i en god kælder. Kopke Douro Tinto er ikke filtreret og kun let kuldebehandlet, hvorfor den med årene vil oparbejde bundfald.*

## Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

[www.denlillevinkaelder.dk](http://www.denlillevinkaelder.dk)

[mail@denlillevinkaelder.dk](mailto:mail@denlillevinkaelder.dk)