

Kopke Fine Tawny Porto
Портвейн Кóпке Фáйн Тóни, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Grupo Sogevinus Fine Wines

Категория: Tawny (Тони)

Сорта винограда: Тинта Баррока, Турига Франка, Тинта Рориш, Тинта Кау

Крепость: 19,5 % об.

Выдержка: не менее 3 лет в дубовых бочках объемом 15000л

Особенность: ручной сбор с уникальных виноградников Кинта Сант Луиш

Цвет: тёмно-золотистый

Аромат: элегантный, с нотами изюма, кураги, жёлтых засахаренных фруктов и ванили

Вкус: сбалансированный, обволакивающий, с тонами цукатов, сухофруктов, обжаренных орехов, какао-бобов и яркими минеральными нюансами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 12-14 °C

Рекомендации по употреблению: в составе коктейлей, в сочетании с десертами, кексами, мороженым, мягкими сырами, карпаччо из говядины



Kopke Reserve Tawny Porto
Портвейн Кóпке Резерв Тóни, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Grupo Sogevinus Fine Wines

Категория: Tawny Reserve (Тони Резерв)

Сорта винограда: Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Рориш

Крепость: 19,5 % об.

Выдержка: не менее 5-7 лет в дубовых бочках объемом 650л

Особенность: ручной сбор с уникальных виноградников Кинта Сант Луиш

Цвет: тёмно-янтарный

Аромат: яркий, насыщенный, раскрывается нотами увяленных ягод, сухофруктов, цедры апельсина, сладкой выпечки и ванили

Вкус: гармоничный, богатый, с тонами обжаренных орехов, каштанового мёда, подсушенного инжира и апельсина, сладких специй, а также нотами подсушенных трав, табачного листа и сливок в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Рекомендации по употреблению: подходит к мягким сырам, мороженому, десертам с тыквой и миндальным кремом, черничным пирожным



Kopke Fine Ruby Porto **Портвейн Копке Файн Руби, красный сладкий**

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Grupo Sogevinus Fine Wines

Категория: Ruby (Руби)

Сортной состав: Тинта Рориш, Турига Насиональ, Турига Франка, Сузео

Крепость: 19,5%об.

Выдержка: 2-3 года в стальных емкостях и дубовых бочках объемом 15000л

Особенность: ручной сбор с уникальных виноградников Кинта Сант Луиш

Цвет: рубиновый

Аромат: насыщенный, с оттенками красных спелых фруктов, ежевики, дикой вишни, сухой листы и пряностей

Вкус: богатый, комплексный, с тонами увяленной вишни, джема из лесных ягод, душистого перца, ванили, молочного шоколада, грецкого ореха и красного яблока в послевкусии

Температура подачи: 12-14 °C

Рекомендации по употреблению: аперитив, со льдом, в сочетании с ягодными десертами, сливочным мороженым или сырами с белой плесенью



Kopke 10 Years Old Tawny **Портвейн Копке 10 лет Олд Тони, красный сладкий**

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Grupo Sogevinus Fine Wines

Категория: Tawny Reserve (Тони Резерв)

Сорта винограда: Тинта Баррока, Турига Франка, Тинта Рориш, Турига Насиональ

Крепость: 20 % об.

Выдержка: средний возраст выдержки вин в ассамбляже - 10 лет в бочках объемом 225л

Особенность: ручной сбор с уникальных виноградников Кинта Сант Луиш

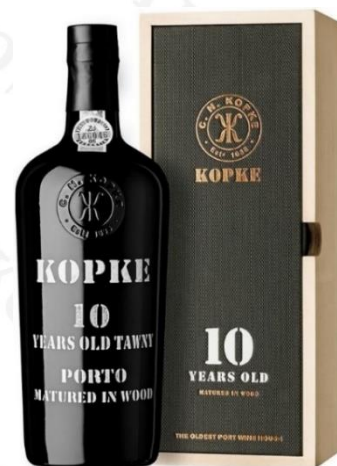
Цвет: рыжий с янтарными бликами

Аромат: элегантный и сложный, с преобладанием оттенков сухофруктов, тонами пряностей, меда и древесины

Вкус: плотный и гладкий, с длительным послевкусием с тонами сливок, ирисок, подлеска, миндаля и разнообразных сухофруктов

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: дижестив, в сочетании с фуа-гра с баклажанами и грецкими орехами, кростини из грецких орехов с козьим сыром, множеством десертов с карамелью, орехами и шоколадом



Kopke 20 Years Old Tawny

Портвейн Кóпке 20 лет Олд Тóни, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Grupo Sogevinus Fine Wines

Категория: Tawny Reserve (Тони Резерв)

Сорта винограда: Тинта Баррока, Турига Франка, Тинта Рориш, Турига Насиональ

Крепость: 20 % об.

Выдержка: средний возраст выдержки вин в ассамбляже - 20 лет в бочках объемом 225л

Особенность: ручной сбор с уникальных виноградников Кинта Сант Луиш

Цвет: глубокий янтарный с коричневыми бликами

Аромат: деликатный, сложный, с оттенками меда, цукатов, изюма, инжира, ванили и миндаля

Вкус: плотный и насыщенный, лучше раскрывает аромат тонами благородной древесины, ириса, тирамису, подлеска, орехов, сухофруктов и пряностей в долгом послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: дижестив, в сочетании с сигарой, горячим фуа-гра, к шоколадно-ореховым десертам и выдержанным сырам



Kopke Colheita 1965 Porto

Портвейн Кóпке Колéйта 1965, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Grupo Sogevinus Fine Wines

Категория: Colheita Tawny (Колейта Тони)

Сорта винограда: Тинто Баррока, Турига Франка, Тинто Рориш, Турига Насиональ

Крепость: 20 % об.

Выдержка: длительная (не менее 7-10 лет) в дубовых бочках 225л

Особенность: ручной сбор урожая одного конкретного года; лозы произрастают на виноградниках-террасах высотой 600 м со сланцевыми, гранитными и песчаными почвами

Цвет: темно-янтарный с бронзовым отливом

Аромат: яркий, многослойный, раскрывающийся оттенками сушеных фруктов, карамели и патоки из сахарного тростника, ягодного ликера, десертных приправ и дубовой древесины

Вкус: маслянистый, плотный, с идеально сбалансированной структурой, невероятной свежестью, насыщенными фруктовыми, карамельными и пряными нотами в длинном устойчивом послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: слегка охлажденным как дижестив, в сочетании с десертами из карамели, сухофруктов и сладких специй, например, помадка с яблочно-имбирным желе, тарт татен, крем-брюле и также к выдержанным сырам



Kopke Colheita 1966 Porto

Портвейн Кóпке Колéйта 1966, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Grupo Sogevinus Fine Wines

Категория: Colheita Tawny (Колейта Тони)

Сорта винограда: Тинто Баррока, Турига Франка, Тинто Рориш, Турига

Насиональ

Крепость: 20,5 % об.

Выдержка: длительная (не менее 7-10 лет) в дубовых бочках 225л

Особенность: ручной сбор урожая одного конкретного года; лозы произрастают на виноградниках-террасах высотой 600 м со сланцевыми, гранитными и песчаными почвами

Цвет: коричневый с кирпичным оттенком

Аромат: интенсивный, с оттенками сухофруктов (чернослив, сушеный инжир, изюм и др.), жареных орехов, подлеска, табачного листа и дымка

Вкус: округлый, шелковистый, сбалансированный, с фруктовыми, карамельными, ванильными и слегка терпкими ореховыми нотами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: слегка охлажденным как дижестив, в сочетании с десертами из карамели, сухофруктов и сладких специй, а также к пирогу с миндалем, лимоном и маком, шоколадному брауни с фисташковым мороженым



Kopke Colheita 1967 Porto

Портвейн Кóпке Колéйта 1967, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Grupo Sogevinus Fine Wines

Категория: Colheita Tawny (Колейта Тони)

Сорта винограда: Тинто Баррока, Турига Франка, Тинто Рориш, Турига

Насиональ

Крепость: 20 % об.

Выдержка: длительная (не менее 7-10 лет) в дубовых бочках 225л

Особенность: ручной сбор урожая одного конкретного года; лозы произрастают на виноградниках-террасах высотой 600 м со сланцевыми, гранитными и песчаными почвами

Цвет: насыщенный янтарный с золотистым отливом

Аромат: глубокий, многослойный, с доминантой фиников, вяленого инжира и груши, лесного ореха, шоколада, апельсиновых цукатов и ванильного крема

Вкус: яркий, щедрый, маслянистый, сбалансированный, с невероятно длительным и устойчивым послевкусием, выраженным оттенками ириски, щербета, сухофруктов, табака

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: слегка охлажденным как дижестив, в сочетании с выдержанными сырами и фруктовыми соусами, марципаном, шоколадом с орехами и цукатами, брауни, фонданом, крем-брюле



Kopke Colheita 1979 Porto

Портвейн Кóпке Колéйта 1979, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Grupo Sogevinus Fine Wines

Категория: Colheita Tawny (Колейта Тони)

Сорта винограда: Тинто Баррока, Турига Франка, Тинто Рориш, Турига

Насиональ

Крепость: 20 % об.

Выдержка: длительная (не менее 7-10 лет) в дубовых бочках 225л

Особенность: ручной сбор урожая одного конкретного года; лозы произрастают на виноградниках-террасах высотой 600 м со сланцевыми, гранитными и песчаными почвами

Цвет: каштановый

Аромат: зрелый, комплексный, полон оттенками смолы, древесины, сухофруктов, миндаля, мёда и апельсиновых цукатов

Вкус: выразительный, обволакивающий, полный, с деликатной терпкостью, балансом всех компонентов, тонами карамельной корочки, фруктовой выпечки, какао и орехов в длительном послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: слегка охлажденным как дижестив, в сочетании с выдержанными сырами, ореховыми и миндальными пирожными, шоколадными десертами, теплыми фруктовыми пирогами, например, штруделем с миндальными лепестками и шариком мороженого



Kopke Colheita 1985 Porto

Портвейн Кóпке Колéйта 1985, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Grupo Sogevinus Fine Wines

Категория: Colheita Tawny (Колейта Тони)

Сорта винограда: Тинто Баррока, Турига Франка, Тинто Рориш, Турига

Насиональ

Крепость: 20 % об.

Выдержка: длительная (не менее 7-10 лет) в дубовых бочках 225л

Особенность: ручной сбор урожая одного конкретного года; лозы произрастают на виноградниках-террасах высотой 600 м со сланцевыми, гранитными и песчаными почвами

Цвет: медно-янтарный

Аромат: многогранный, выражает ноты дубовой древесины, черного кофе, патоки, марципана, сушеного инжира, изюма, сигарной коробки и кедра, лепестков розы и черного чая

Вкус: богатый, полный, щедрый, с плотной, округлой текстурой, сладкими нотами карамели, коричневого сахара и корицы в невероятно долгом, шелковистом, мягком послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: слегка охлажденным как дижестив, в сочетании с орехами или ореховым пирогом, крем-брюле, сухофруктами, яблочным пирогом



Kopke Colheita 2003 Porto

Портвейн Копке Колейта 2003, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Grupo Sogevinus Fine Wines

Категория: Colheita Tawny (Колейта Тони)

Сорта винограда: Тинто Баррока, Турига Франка, Тинто Рориш, Турига Насиональ

Крепость: 20 % об.

Выдержка: длительная (не менее 7-10 лет) в дубовых бочках 225л

Особенность: ручной сбор урожая одного конкретного года; лозы произрастают на виноградниках-террасах высотой 600 м со сланцевыми, гранитными и песчаными почвами

Цвет: кирпичный

Аромат: концентрированный, с нотами красной кислой вишни, оттенками черники, вишни, сливы, темного шоколада, кофе мокко и дыма

Вкус: богатый, элегантный, насыщенный, с отличным балансом и хорошей кислотностью, соблазнительной шелковистой текстурой, нотами темных ягод, нюансами минералов и солодки в длительном послевкусии

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: в качестве дижестива, сочетается с ароматными сырами и сигарой, десертами из карамелизированных яблок, к фондану, тарту с крем-брюле, мандариновому парфе



КОПКЕ

Копке (Копке) — это старейший производитель портвейнов, созданный купеческой семьей из Германии в 1638 году. Здесь производят портвейны в различных стилях от Ruby до Vintage, хотя Копке прославился своими премиальными портвейнами Колейта (Colheita).

С 2006 года Копке входит в группу Sogevinus (Согевинус), которой также принадлежат бренды Calem, Burmester и Barros. Группа Sogevinus Fine Wines (Согевинус Файн Вайнс) занимается изготовлением и продажей

высококачественных портвейнов и вин, объединяя производителей спиртных напитков в регионе Дору, и уделяя особое внимание виноградникам и получению высококачественного сырья.

Виноградники компании расположены в холмистой местности Месета, закрытой с запада горами от влияния Атлантики, что обеспечивает ей уникальные климатические условия. Сегодня Sogevinus Fine Wines является одним из самых крупных игроков на алкогольном рынке Португалии, предлагая внушительный ассотимент продукции, которая неоднократно награждалась золотыми, серебряными и бронзовыми медалями и высокими оценками критиков на международных конкурсах и выставках.