



Porto Kopke Tawny

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Barroca y Tinta Roriz.

Denominación de Origen: Douro.

Vinificación: La uvas son seleccionadas de la mejor calidad y sometidas a una fuerte maceración en el lagar y en las cubas de vino. Maduración en barricas de roble por 3 a 4 años.

Notas de Cata: De color castaño amarillento y puro. Aromas a frutos secos, miel y especias. En boca, es suave, complejo y con un largo final en boca. Un Porto joven y armonioso.

Temperatura de Servicio: Servir entre 15° C y 18° C.

Grado Alcohólico: 19.5° G.L.

Gastronomía: Es un excelente vino de sobremesa y se puede apreciar como aperitivo, acompañado de quesos, almendras y dulces. Con gastronomía más atrevida, tomates rellenos con queso blanco fresco y salmón ahumado, filetes de mero en salsa de almendras tostadas y alcaparras, salmón en cama de cebollitas y zanahorias acompañado con papas y manzanas sauté; pudín de pan con salsa de frambuesa.