



# KOPKE

THE OLDEST PORT WINE HOUSE

## VINHAS VELHAS

GRANDE RESERVA TINTO 2015

LIMITED EDITION

Fruto de vinhas velhas plantadas nos tradicionais terraços da histórica Quinta de São Luiz, seduz pela sua elegância e complexidade que resulta das baixas produções de cepas com mais de 80 anos e de um estágio em madeira prolongado. Um vinho de estrutura aveludada e envolvente, nascido no berço do Douro. Trata-se de um lote numerado de 2362 garrafas engarrafado em duas capacidades. Garrafas 1 a 2162 em 750ml, garrafas 2163 a 2362, em 1500ml.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas utilizadas na vinificação deste vinho são provenientes exclusivamente das vinhas velhas da Quinta de S. Luiz. Todo o processo de elaboração do vinho foi pensado de forma a respeitar e a traduzir a autenticidade do terroir. A colheita foi efetuada manualmente e as uvas foram selecionadas cuidadosamente na própria vinha. A fermentação alcoólica decorreu durante 15 dias a uma temperatura controlada, procedida de maceração pelicular prolongada durante 30 dias. Estagiou em barricas de carvalho francês durante 16 meses.

### VINHA

Uvas provenientes da Quinta de S. Luiz, da sub-região Cima Corgo

### SOLO

Xistoso

### ALTITUDE

200 - 350 metros

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool 13.5%

Ph 3.52

Acidez total 4.9

Açúcares totais 0.6



### NOTA DE PROVA

De cor rubi intensa com laivos violeta, este vinho traduz na sua elegância o terroir único da Quinta de S. Luiz. Nariz rico e expressivo que se revela em camadas, surgindo notas de frutos do bosque envoltas em nuances mentoladas numa profunda e consistente matriz de especiarias. Na boca demonstra uma frescura arrebatadora suportada por uma estrutura aveludada, envolvente e bem firme. Um vinho inebriante que seduz de imediato e delícia até à última gota.

### PRINCIPAIS CASTAS

Vinhas Velhas, onde as castas predominantes são a Touriga Nacional e o Sousão.

### RECOMENDAÇÕES

O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura, devendo a garrafa estar disposta em posição horizontal. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C. Ideal para acompanhar pratos de textura rica como carnes de cordeiro, cabrito e javali, massas com molhos trufados e queijos curados.