



# KOPKE

THE OLDEST PORT WINE HOUSE

# QUINTA SÃO LUIZ VINTAGE 2018

VINHO DO PORTO | PORTUGAL

## SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO



O **Vintage da Quinta de São Luiz 2018** reflete o estilo da Casa Kopke e a exceção do terroir da Quinta de São Luiz. Viveu um ano vitivinícola marcado por contrastes: um inverno extramente seco e frio e um Agosto e Setembro marcados como os meses mais quentes dos últimos anos. Apesar das elevadas temperaturas no Verão, a folhagem protegeu os bagos do escaldão e a vinha conseguiu extrair do solo a água e os nutrientes necessários que permitiram vindimar as uvas com excelente estado sanitário e boa maturação.

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Colhidas à mão no seu ponto ótimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extração de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em lagares, a uma temperatura controlada entre os 28-30°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho de qualidade excepcional, proveniente de uma só colheita, sendo obrigatoriamente engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a colheita. Um vinho originalmente retinto, complexo, encorpado, com notável potencial de envelhecimento.

### NOTAS DE PROVA

De cor retinta, concentrado, com um nariz fresco e exuberante onde sobressaem notas de fruta negra madura em camadas, este Vintage destaca-se pela sua estrutura e equilíbrio com um tanino bem presente, a marcar o estilo dos Vintages Single Quinta da Casa Kopke. A acidez crocante combinada com as diferentes camadas de fruta fresca tornam este vinho guloso e com um final de boca intenso, que lhe advinha um enorme potencial de envelhecimento persistente.

### PAIRING

Experimente-o durante a refeição a acompanhar pratos de carnes vermelhas e de caça. Queijos azuis ou de pasta mole, tipo "Serra da Estrela", são igualmente uma excelente associação. A excepcional qualidade deste vinho torna-o algo único, digno de ser apreciado sozinho ou na companhia de um agradável charuto.

### VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

### SOLO

Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente.

### ALTITUDE

110-135 metros.

### CASTAS

50% Touriga Nacional e 50% de uvas provenientes de vinhas velhas

### DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20,00%  
pH 3,50  
Acidez Total 5,60 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcares Redutores 109 g/dm<sup>3</sup>

### ENÓLOGO

Carlos Alves



Av. Diogo Leite 344 | 4400-111 V. N. Gaia | Portugal  
customer.service@sogevinus.com

[kopke1638.com](http://kopke1638.com)

O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura, devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Este vinho pode permanecer em garrafa por tempo indeterminado, sem qualquer prejuízo para a qualidade das suas propriedades e do seu carácter. Uma vez aberto, deverá ser decantado e consumido dentro de 1 a 2 dias. Os tempos aqui sugeridos são meramente orientadores, não implicando a deterioração do vinho mas apenas uma lenta evolução que poderá levar à perda das suas características sensoriais originais. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.