

# São LUIZ

DOURO . PRODUTO DE PORTUGAL

Tinto 2020



## Um novo Douro sublinhado pela história

Durante muitos anos, na Quinta de São Luiz, a tradição mandava pintar os muros a branco. Autênticos pedaços de história que sustentam vinhas e sabedoria de várias gerações.

Para homenagear este Terroir de excelência Kopke recupera a tradição de pintura dos muros e passa a assinar os seus Doc Douro como São Luiz.

É a herança do passado aliada à inovação do presente que dota estes vinhos de um carácter singular.

Saboreie a história de um Douro sublinhado a branco.

### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. A fermentação decorreu em cubas de inox, durante aproximadamente 13 dias, a temperaturas a rondarem os 24°C. Metade do lote estagiou em barricas usadas de carvalho francês de 225 litros e a outra metade estagiou vasilhas de inox.

### NOTAS DE PROVA

De cor rubi, apresenta um aroma sedutor onde a fruta negra marca presença envolta em subtis notas especiadas. No palato, a frescura da fruta é cercada de taninos finos e poderosos originando um vinho elegante e coerente. Sem dúvida um vinho para qualquer altura do dia.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, caça, queijos e peixes gordos assados.

**RECOMENDAÇÕES** / 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.

**VINHA** / Uvas provenientes da sub-região Cima Corgo.

**SOLO** / Xistoso

**ALTITUDE** / 200-350 metros

**CASTAS** / Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão.

#### DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 13%

PH / 3,63

Acidez total / 5,3 g/dm<sup>3</sup>

Açúcares totais / 0,6 g/dm<sup>3</sup>

**ENÓLOGO** / Ricardo Macedo



[www.saoluiz.pt](http://www.saoluiz.pt) | Av. Diogo Leite 344 | 4400-111 V. N. Gaia | Portugal