

# São LUIZ

DOURO . PRODUTO DE PORTUGAL

## RESERVA Branco 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 vindima do Viosinho foi efetuada no final de Agosto e a do Arinto e Folgazão no início de Setembro com colheita manual para caixas de pequeno volume. Maceração pelicular durante aproximadamente 10 horas, com fermentação em barricas de carvalho francês. Estágio de 6 meses nas mesmas barricas com método de "bâtonnage".

### NOTAS DE PROVA

Preenche o olfato com fruta de polpa amarela e com subtis notas fumadas de barrica que se integram em pleno. No palato, marca pela afinidade sublime entre cremosidade e acidez. Um vinho complexo, envolvente e profundamente persistente.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre 12 e 14°C.

Ideal para acompanhar peixes gordos e carnes brancas.

**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** / 550-600 metros

**CASTAS** / 50% Viosinho, 30% Arinto, 20% Folgazão

#### DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 13%

PH / 3.22

Acidez total / 6.3 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