

RESERVA Tinto 2019



São LUIZ

VINHA / Uvas provenientes da Quinta de São Luiz, sub-região Cima Corgo.

SOLO / Xistoso

ALTITUDE / 200-350 metros

CASTAS / 60% Touriga Nacional, 40% Tinta Roriz

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 13,5% PH / 3.61 Acidez total / 5.5 g/dm 3 Açucares totais / 0,6 g/dm 3

ENÓLOGO / Ricardo Macedo

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 caráter singular.

Saboreie a história de um Douro sublinhado a branco.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima na segunda semana de Setembro, com colheita totalmente manual para caixas de pequeno volume. A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica durante 12 dias em cubas de inox, seguida de maceração pelicular durante 15 dias. Parte da fermentação maloláctica foi feita em cascos. Estagiou 14 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês de 225 litros.

NOTAS DE PROVA

Manifesta aromas muito marcados a fruta madura, notas de especiarias e uma equilibrada expressão de barrica. No palato exprime uma estrutura elegante, taninos aveludados e corpo untuoso. Um vinho profundo, equilibrado e cativante, que se expande num final refrescante.

TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, carnes de caça e queijos.

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.



www.saoluiz.pt | Av. Diogo Leite 344 | 4400-111 V. N. Gaia | Portugal