

QUINTA DE São LUIZ



VINHAS VELHAS

DOURO
SUBLINHADO

Grande Reserva Tinto 2017

EDIÇÃO LIMITADA

Vinhas Velhas tem berço na Quinta de São Luiz no Douro. A Quinta com muros sublinhados a branco, muros que sustentam vinhas, histórias e a sabedoria de várias gerações. É numa pequena porção destes terraços que estão plantadas as vinhas com mais de 50 anos que dão nome a este Grande Reserva. A produção reduzida destas cepas, combinada com um estágio em madeira prolongado e com a mestria do enólogo, traduz-se num vinho complexo, elegante, e de estrutura aveludada e envolvente. Trata-se de um lote numerado de 2200 garrafas engarrafado em duas capacidades. Garrafas 1 a 2000 em 750ml, garrafas 2001 a 2200 em 1500ml.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas utilizadas na vinificação deste vinho são provenientes exclusivamente das vinhas velhas da Quinta de São 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, precedida de maceração pelicular prolongada durante 30 dias. Estagiou em barricas de carvalho francês durante 16 meses.

NOTAS DE PROVA

A cor rubi vibrante com que se apresenta, remete-nos para um imaginário de frutos vermelhos e negros que se concretiza na proximidade deste Vinhas Velhas, ao nariz. Complexo e de taninos acetinados e firmes, expande-se em frescura, camada após camada, com uma estrutura aveludada e envolvente.

TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

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.

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

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

SOLO / Xistoso

ALTITUDE / 200-350 metros

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

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 13%

PH / 3,59

Acidez total / 5,2 g/dm³

Açúcares totais / 0,6 g/dm³

ENÓLOGO / Ricardo Macedo



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