

São LUIZ

DOURO
SUBLINHADO

Winemaker's
collection

FOLGAZÃO & RABIGATO
GRANDE RESERVA BRANCO 2017



VINHOS SINGULARES COM A CHANCELA DE QUALIDADE DA CASA KOPKE

Tendo por base de trabalho a herança empírica da região do Baixo Corgo, em 2015 elaborou-se um plano de estudo de castas brancas de forma a avaliar os diferentes desempenhos neste terroir. Com o intuito de selecionar as que melhor se enquadrariam num perfil de vinhos equilibrados e intensos, vinificaram-se nesse ano diversas variedades e deste projeto, resultou a plantação de sete castas tradicionais do Douro.

Em 2021, o enólogo Ricardo Macedo seleciona um blend de Folgazão e Rabigato, com estágio em barricas de 300 Lt. Um Grande Reserva que seduz pela imensa frescura e persistência. Disponível em edição limitada, numerada e assinada: 4.400 garrafas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas utilizadas neste vinho foram vindimadas manualmente no final de Agosto motivado por 2017 ter sido um ano marcado como extremamente quente e seco. Depois foram transportadas em caixas de 20 kg para a adega de São Luiz, onde se procedeu à segunda seleção de cachos em tapete de escolha. Após prensagem de cacho inteiro, o mosto fermentou em barricas de carvalho francês de 300 Lt, onde estagiou de 2017 a 2021. O lote final é fruto da escolha das melhores barricas ao longo destes 4 anos e é a expressão do potencial destas duas castas neste terroir tão particular.

NOTAS DE PROVA

Este Grande Reserva possui um aroma rico e vibrante onde se destacam as notas de fruta de caroço envoltas num toque de especiarias e brioche e sugestões fumadas. Revela uma untuosidade equilibrada com a acidez e seduz-nos pela imensa frescura e persistência.

TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre 12 e 14°C.

A Kopke sugere a harmonização deste Folgazão & Rabigato com mariscos, 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 Baixo Corgo

SOLO / Xistoso

ALTITUDE / 250-300 metros

CASTAS / 60% Folgazão, 40% Rabigato

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 13,5%

PH / 3.25

Acidez total / 6 g/dm³

Açúcares totais / 0,7 g/dm³

ENÓLOGO / Ricardo Macedo



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