

# São LUIZ

## Winemaker's collection

TINTO CÃO  
RESERVA ROSÉ 2021

DOURO . PRODUTO DE PORTUGAL



### VINHOS SINGULARES COM A CHANCELA DE QUALIDADE DA CASA KOPKE

**Winemaker's Collection** identifica a Coleção singular de vinhos Douro DOC sob a qual são lançadas edições limitadas: tinto, branco, rosé, numeradas e assinadas pelo enólogo Ricardo Macedo.

Para este **Reserva Rosé** foi selecionada a casta Tinto Cão, uma das castas mais singulares do Douro que se caracteriza por ter cacho pequeno e película densa. Evidenciando uma acidez cativante, taninos suaves e robustos, esta casta confere uma boa capacidade de envelhecimento, longevidade e frescura. Um rosé elegante, amplo e complexo que estagiou na adega da Quinta de S. Luiz. Lote numerado de 7.450 garrafas engarrafado em duas capacidades. Garrafas l a 7.100 em 750ml, garrafas 7.101 a 7.450, em 1500ml.

#### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Provenientes da sub-região do Cima Corgo, as uvas Tinto Cão foram vindimadas manualmente na última semana de agosto de 2021 e depois foram transportadas em caixas de pequena dimensão, chegando ao centro de vinificação da Quinta de S. Luiz em perfeito estado sanitário e no ponto desejado de maturação. Com o intuito de evitar extração de cor, a vinificação procedeu-se com prensagem suave de cachos inteiros previamente selecionados em tapete de escolha, 80% do lote fermentou em inox a temperatura controlada entre os 10-14°C e os restantes 20% em barricas usadas. Terminada a fermentação alcoólica, foi feito o lote que estagiou 6 meses em vasilha inox com batonnage semanal.

#### NOTAS DE PROVA

De cor salmão, este é um vinho onde os aromas de groselha e romã se destacam num bouquet de frutas frescas e memórias florais. Na boca impressiona pela textura, sedoso e elegante, com subtis notas fumadas que realçam a sua complexidade. A sua frescura perdura durante a prova, saciando todos os sentidos. O final é longo e fresco, sugerindo contemplação. Um vinho gastronómico, mas também excelente para acompanhar uma refeição.

#### TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre 12 e 14°C. Ideal para acompanhar pratos de maresia, tais como marisco e peixe, carnes brancas e queijos de média intensidade.

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 / 400 metros

CASTAS / Tinto Cão

#### DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 12,5%

PH / 3.37

Acidez total / 6,1 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