



KOPKE

THE OLDEST PORT WINE HOUSE

QUINTA SÃO LUIZ VINTAGE 2019

VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SABOREAR HISTÓRIA COM A MAIS ANTIGA CASA DE VINHO DO PORTO



Este Vintage da Quinta de São Luiz 2019 resulta de um inverno seco e frio combinado com um agosto e setembro com amplitude térmica favorável à maturação das uvas. A ausência de chuva, temperaturas altas e noites frescas, contrastaram com os excessos verificados nos Verões dos últimos anos. A vindima iniciou-se com tempo seco e temperaturas moderadas, que proporcionaram maturações graduais e uvas sãs.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Colhidas à mão no seu ponto ótimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extração de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em lagares, a uma temperatura controlada entre os 28-30°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho de qualidade excepcional, proveniente de uma só colheita, sendo obrigatoriamente engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a colheita. Um vinho originalmente retinto, complexo, encorpado, com notável potencial de envelhecimento.

NOTAS DE PROVA

Tonalidade negra escura com laivos violetas. Nariz esplêndido, com aromas florais, mentolados, fruta negra - como mirtilos, e notas fumadas. No palato revela uma acidez assertiva, característica da Casa Kopke, conjugada com taninos intensos. A fruta fresca apresenta-se delicada e o fim de boca é longo e arrebatador como é tradição destes Vintages Single Quinta.

PAIRING

Experimente-o durante a refeição a acompanhar pratos de carnes vermelhas e de caça. Queijos azuis ou de pasta mole, tipo "Serra da Estrela", são igualmente uma excelente associação. A excepcional qualidade deste vinho torna-o algo único, digno de ser apreciado sozinho ou na companhia de um agradável charuto.

VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

SOLO

Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente.

ALTITUDE

110-135 metros.

CASTAS

60% Vinhas Velhas, 40% Touriga Nacional

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20%

pH 3,3

Acidez Total 6,2 g/dm³

Açúcares Redutores 100 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves



Av. Diogo Leite 344 | 4400-111 V. N. Gaia | Portugal
customer.service@sogevinus.com

kopke1638.com

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. Este vinho pode permanecer em garrafa por tempo indeterminado, sem qualquer prejuízo para a qualidade das suas propriedades e do seu carácter. Uma vez aberto, deverá ser decantado e consumido dentro de 1 a 2 dias. Os tempos aqui sugeridos são meramente orientadores, não implicando a deterioração do vinho mas apenas uma lenta evolução que poderá levar à perda das suas características sensoriais originais. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.