QUINTA DE São LUIZ

VINHA RUMILÃ

DOURO
SUBLINHADO

Grande Reserva Tinto 2016



EDIÇÃO LIMITADA

Vinha Rumilã provém de uma pequena parcela centenária, com o mesmo nome, na Quinta de São Luiz. A Quinta com muros sublinhados a branco, muros que sustentam vinhas, histórias e a sabedoria de várias gerações.
A produção muito reduzida destas vinhas velhas com mais 100 anos, combinada com um estágio de 2 anos em madeira + 2 anos em garrafa, juntamente com a curadoria levada a cabo pelo enólogo, resultam num perfil singular, expressivo e bastante complexo.
Disponível em edição numerada de 1.303 garrafas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas utilizadas na vinificação deste vinho são provenientes exclusivamente das vinha Rumilã da Quinta de São Luiz. Todo o processo de elaboração do vinho foi pensado de forma a respeitar e a traduzir a autenticidade desta parcela. A colheita foi efetuada manualmente e as uvas foram selecionadas cuidadosamente na própria vinha. A fermentação alcoólica decorreu sem esmagamento dos bagos e com 20% de engaço em cascos de rotativos de 500 e 600 litros. De seguida, passaram para barricas de carvalho francês de 225 litros para a fermentação malolática. Estagiou 24 meses em barricas de carvalho francês. Engarrafamento sem filtração e estágio de 24 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

De cor rubi profunda, seduz por uma expressão aromática pautada pela elegância, complexidade, e pelas notas de frutos silvestres envoltos em sugestões florais e especiarias. No palato revela-se expressivo e elegante, de taninos sedosos, uma acidez que lhe confere definição, e sensação de mineralidade. Um Grande Reserva memorável que se expande num final maravilhoso.

TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.
Ideal para acompanhar pratos de textura rica como o cabrito e as carnes de caça. Também harmoniza muito bem com queijos.

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

SOLO / Xistoso

ALTITUDE / 100-120 metros

CASTAS / Blend de vinhas Velhas com mais de 100 anos

DETALHES TÉCNICOS
Teor alcoólico / 13,5%
PH / 3,61
Acidez total / 5 g/dm³
Açucares totais / 0,6 g/dm³

ENÓLOGO / Ricardo Macedo

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.

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