

São LUÍZ

DOURO . PRODUTO DE PORTUGAL

ORGANIC Colheita Tinto Biológico 2021



Um novo Douro sublinhado pela natureza

Com este São Luiz Biológico Colheita Tinto, São Luiz materializa o sonho de dar vida a um vinho biológico. Sonho sustentado ao longo dos anos na procura de uma produção mais equilibrada, preservando cada socalco e cada muro de pedra, que suportam as vinhas, evitam a erosão dos solos e servem de refúgio à fauna e flora do Douro. Mas quisemos ir mais longe e tornamos também a embalagem mais eco-friendly, com uma garrafa 30% mais leve e cápsula PET 100% reciclável.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. A fermentação alcoólica decorreu em cubas de inox durante 12 dias, a temperaturas situadas entre 23 e 25°C, seguida de maceração pelicular por mais 5 dias. A fermentação maloláctica foi feita em cubas de inox, sendo que parte do envelhecimento decorreu em barricas de carvalho francês de 300 litros.

NOTAS DE PROVA

Este vinho tem uma cor vibrante, onde sobressai os aromas florais da Touriga Nacional e notas bosque, num fundo de subtis notas de pimenta preta e um bom equilíbrio de acidez. Na boca é elegante e fresco, com taninos finos e persistentes.

TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, carnes de caça e queijos.

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.

CASTAS

35% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 14%

PH / 3,55

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