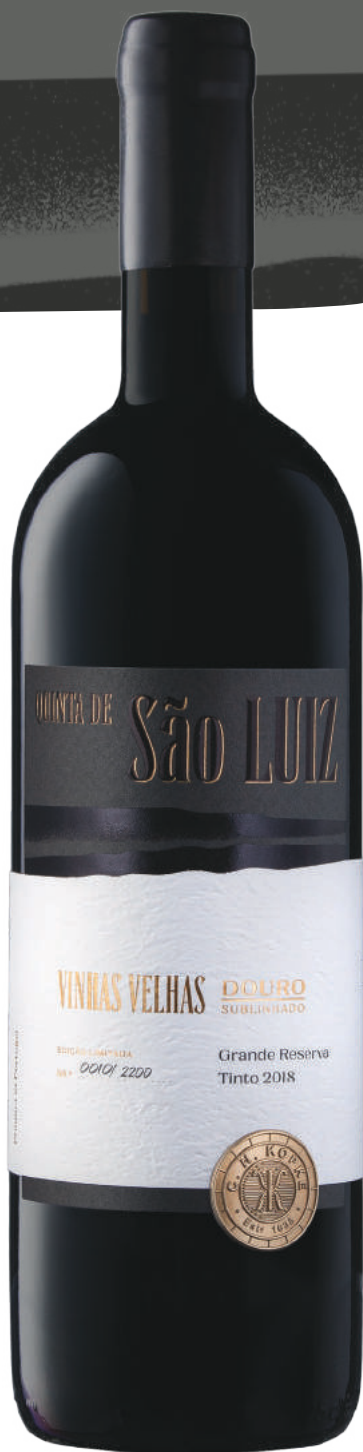


QUINTA DE São LUIZ

DOURO . PRODUTO DE PORTUGAL



VINHAS VELHAS

Grande Reserva
Tinto 2018

EDIÇÃO LIMITADA

Vinhas Velhas tem berço na Quinta de São Luiz no Douro. A Quinta com muros sublinhados a branco, muros que sustentam vinhas, histórias e a sabedoria de várias gerações. É numa pequena porção destes terraços que estão plantadas as vinhas com mais de 50 anos que dão nome a este Grande Reserva. A produção reduzida destas cepas, combinada com um estágio em madeira prolongado e com a mestria do enólogo, traduz-se num vinho complexo, elegante, e de estrutura aveludada e envolvente. Trata-se de um lote numerado de 2400 garrafas engarrafado em duas capacidades. Garrafas 1 a 2200 em 750ml, garrafas 2201 a 2400 em 1500ml.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas utilizadas na vinificação deste vinho são provenientes exclusivamente das vinhas velhas da Quinta de S. Luiz. Todo o processo de elaboração do vinho foi pensado de forma a respeitar e a traduzir a autenticidade do terroir. A colheita foi efetuada manualmente e as uvas foram selecionadas cuidadosamente na própria vinha. A fermentação alcoólica decorreu durante 15 dias a uma temperatura controlada, precedida de maceração pelicular prolongada durante 30 dias. Estagiou em barricas de carvalho francês durante 16 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi profunda, com um nariz acetinado e complexo, apresenta vibrantes aromas a frutos silvestres envoltos em sugestões de violeta e nuances mentoladas. Na boca assume uma acidez cativante, taninos sedosos, mas firmes, demonstrando uma frescura surpreendente que se desdobra em ondas de grande expressividade que se perpetuam no tempo. Um sedutor por natureza.

TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C. Ideal para acompanhar pratos de textura rica como carnes de cordeiro, cabrito e javali, massas com molhos trufados e queijos curados.

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

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

SOLO / Xistoso

ALTITUDE / 200-350 metros

CASTAS / Vinhas Velhas, onde as castas predominantes são a Touriga Nacional e o Sousão.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 13%

PH / 3,59

Acidez total / 5,4 g/dm³

Açúcares totais / 0,6 g/dm³

ENÓLOGO / Ricardo Macedo



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