São LUIZ

DOURO SUBLINHADO

Winemaker's collection

TRIO RUFETE

RESERVA TINTO 2021

DOURO . PRODUTO DE PORTUGAL



VINHOS SINGULARES COM A CHANCELA DE QUALIDADE DA CASA KOPKE

Fiel ao seu espírito experimentalista, São Luiz Winemaker´s Collection decidiu ir mais longe. Como tal, criou 3 vinhos totalmente distintos, mas com a particularidade de serem provenientes de uma única casta minoritária no Douro, que se destaca pela sua raridade e que fazemos questão de preservar. Da casta Rufete, surge um trio nunca antes visto, que o irá surpreender numa edição limitada de 1.100 caixas com os três vinhos.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

O Rufete Reserva Tinto foi vindimado manualmente na última semana de agosto de 2021 às primeiras horas do dia. Seguidamente foi transportado em caixas de pequenas dimensões, chegando à adega em perfeito estado sanitário e de maturação. As uvas aguardam em câmara frigorifica até ao início da vinificação. A vinificação procedeu-se com desengace parcial e ligeiro esmagamento. A fermentação alcoólica decorreu em cubas de inox durante 12 dias, a temperaturas situadas entre 22 e 24°C, seguida de maceração pelicular ao longo 5 dias. A fermentação malolática e o estágio de 12 meses foi feito em barricas de castanheiro e carvalho nacional e o restante em ânfora.

NOTAS DE PROVA

Este Reserva Tinto é um vinho leve e fresco, de cor granada e textura fina, com aroma bem definido a frutos do bosque harmonizado, com especiarias finas, enaltecidas pelo estágio em cascos de castanheiro.

TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C. Ideal para acompanhar carnes vermelhas, queijos e peixes gordos.

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

SOLO / Xistoso

ALTITUDE / 200 a 350 metros

CASTA / Rufete

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 13,5%
PH / 3.48
Acidez total / 5,3g/dm³
Açúcares totais / 0,86g/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 permanecer em posição horizontal.
Esta edição limitada é vendida em caixa de 3 unidades – 1 garrafa de Rufete Tinto, 1 garrafa Rufete Branco, 1 garrafa Rufete Rosé.

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

São LUIZ

DOURO SUBLINHADO

Winemaker's collection

TRIO RUFETE

RESERVA BRANCO 2022

DOURO . PRODUTO DE PORTUGAL



VINHOS SINGULARES COM A CHANCELA DE QUALIDADE DA CASA KOPKE

Fiel ao seu espírito experimentalista, São Luiz Winemaker´s Collection decidiu ir mais longe. Como tal, criou 3 vinhos totalmente distintos, mas com a particularidade de serem provenientes de uma única casta minoritária no Douro, que se destaca pela sua raridade e que fazemos questão de preservar. Da casta Rufete, surge um trio nunca antes visto, que o irá surpreender numa edição limitada de 1.100 caixas com os três vinhos.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

O Rufete Reserva Branco foi vindimado manualmente na última semana de agosto de 2022 às primeiras horas do amanhecer. Seguidamente foi transportado em caixas de pequenas dimensões, chegando à adega em perfeito estado sanitário e de maturação. As uvas aguardam em câmara frigorifica até ao início da vinificação. Com o intuito de evitar a extração de cor a vinificação procedeu-se com prensagem suave de cachos inteiros previamente selecionados em tapete de escolha. Fermentou em inox com temperatura controlada entre os 10-14°C. Terminada a fermentação alcoólica, uma parte estagiou em cascos de castanheiro e carvalho nacional o restante em ânfora. Após 6 meses foi feito o lote final.

NOTAS DE PROVA

Este Reserva Branco possui um aroma complexo, fresco e floral. Na boca é elegante, cremoso, com um toque de lichias e uma acidez viva no final.

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.

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

SOLO / Xistoso

ALTITUDE / 200 a 350 metros

CASTA / Rufete

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 12,5%
PH / 3.41
Acidez total / 5,6g/dm³
Açúcares totais / 0,6g/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 permanecer em posição horizontal.
Esta edição limitada é vendida em caixa de 3 unidades – 1 garrafa de Rufete Tinto, 1 garrafa Rufete Branco, 1 garrafa Rufete Rosé.

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

São LUIZ

DOURO SUBLINHADO

Winemaker's collection

TRIO RUFETE

RESERVA ROSÉ 2022

DOURO . PRODUTO DE PORTUGAL



VINHOS SINGULARES COM A CHANCELA DE QUALIDADE DA CASA KOPKE

Fiel ao seu espírito experimentalista, São Luiz Winemaker´s Collection decidiu ir mais longe. Como tal, criou 3 vinhos totalmente distintos, mas com a particularidade de serem provenientes de uma única casta minoritária no Douro, que se destaca pela sua raridade e que fazemos questão de preservar. Da casta Rufete, surge um trio nunca antes visto, que o irá surpreender numa edição limitada de 1.100 caixas com os três vinhos.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

O Rufete Reserva Rosé foi vindimado manualmente na última semana de agosto de 2022 às primeiras horas do amanhecer. Seguidamente foi transportado em caixas de pequenas dimensões, chegando à adega em perfeito estado sanitário e de maturação. As uvas aguardam em câmara frigorifica até ao início da vinificação. Com o intuito de evitar a extração de cor a vinificação procedeu-se com prensagem suave de cachos inteiros previamente selecionados em tapete de escolha. Fermentou em inox com temperatura controlada entre os 10-14°C. Terminada a fermentação alcoólica, uma parte estagiou em cascos de castanheiro e carvalho nacional o restante em ânfora. Após 6 meses foi feito o lote final.

NOTAS DE PROVA

Este Reserva Rosé de cor salmão pálido, é composto por aromas florais doces, que nos lembram as pétalas de rosas e cerejas. Na boca é muito elegante, cremoso, fresco, longo e complexo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre 12 e 14°C. Ideal para acompanhar pratos de marisco e peixes gordos, carnes brancas e queijos.

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

SOLO / Xistoso

ALTITUDE / 200 a 350 metros

CASTA / Rufete

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 13%
PH / 3.38
Acidez total / 6,1g/dm³
Açúcares totais / 0,65g/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 permanecer em posição horizontal.
Esta edição limitada é vendida em caixa de 3 unidades – 1 garrafa de Rufete Tinto, 1 garrafa Rufete Branco, 1 garrafa Rufete Rosé.

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