



São LUIZ

DOURO SUBLINHADO

Winemaker's collection

FOLGAZÃO & RABIGATO

RESERVA BRANCO 2019

DOURO . PRODUTO DE PORTUGAL



VINHOS SINGULARES COM A CHANCELA DE QUALIDADE DA CASA KOPKE

Tendo por base de trabalho a herança empírica da região do Baixo Corgo, em 2015 elaborou-se um plano de estudo de castas brancas de forma a avaliar os diferentes desempenhos neste terroir. Com o intuito de selecionar as que melhor se enquadrariam num perfil de vinhos equilibrados e intensos, vinificaram-se nesse ano diversas variedades e deste projeto, resultou a plantação de sete castas tradicionais do Douro.

Em 2020, o enólogo Ricardo Macedo seleciona um blend de Folgazão e Rabigato, com estágio em barricas de 300 Lt. Um Grande Reserva que seduz pela imensa frescura e persistência. Disponível em edição limitada, numerada e assinada: 4.400 garrafas.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas utilizadas neste branco foram vindimadas manualmente na primeira quinzena de setembro e transportadas para a adega de S. Luiz, onde se precedeu à segunda seleção de cachos em tapete de escolha. Após prensagem de cacho inteiro, terminou a fermentação em barricas de 300Lt e estagiou nas mesmas barricas entre 2019 e 2023. O lote final é fruto do melhor casamento entre as duas castas ao longo destes 4 anos e é a expressão do potencial destas duas castas neste terroir tao particular.

NOTAS DE PROVA

Este Grande Reserva possui um aroma refinado e elegante onde se destacam as notas de fruta branca de caroço envoltas num toque de casca de toranja e sugestões fumadas de madeira muito bem integrada. Na boca revela uma boa untuosidade e cremosidade, muito bem equilibrada com a acidez, a marcar um conjunto de uma extrema elegância. Um branco que nos prende pela frescura e persistência alargada a todos os sentidos.

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 / 60% Folgazão, 40% Rabigato

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 13,5%

pH / 3.27

Acidez total / 6,4g/dm³

Açúcares totais / 0.99g/dm³

ENÓLOGO / Ricardo Macedo

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