PRODUTO DE PORTUGAL

Muros de São LUIZ

DOURO SUBLINHADO

Branco 2023

Um novo Douro sublinhado pela história

Os muros brancos de São Luiz contam a história de uma região feita de trabalho árduo, mas também de muita criatividade e onde a recompensa é colhida em cada garrafa, criando memórias duradouras à volta de uma mesa.
Um branco refrescante que vai muito bem com pratos de peixe e saladas. Entre taças e conversas celebramos a essência e o espírito do Douro todos os dias nas nossas mesas.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas do Muros de S Luiz branco são cultivadas nas vinhas de maior altitude, onde a maturação das mesmas é mais lenta, mais uniforme e mais homogénea, nas diferentes parcelas.
A vinificação iniciou-se com o desengace total das uvas e seu esmagamento, utilizando-se, posteriormente, o método de "bica aberta".
A fermentação ocorreu em cubas de inox, a temperatura controlada entre os 11°C e os 15°C, durante aproximandamente 15 dias.

NOTAS DE PROVA

Este é um vinho que apresenta envolventes aromas a ervas doces, com um toque exótico proveniente de frutos tropicais como maracujá e líchia, complementado por notas frescas e cítricas.
Na boca revela-se sedoso e muito equilibrado, com um final muito refrescante, intensificado pela sua vibrante acidez.

TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre os 10 e 12°C.
Ideal para acompanhar saladas, frutas e pratos de peixe.

VINHA / Uvas provenientes da sub-região Cima Corgo.

SOLO / Xistoso

ALTITUDE / 400-600 metros

CASTAS / 30% Malvasia Fina, 30% Gouveio, 10% Rabigato, 10% Verdelho, 10% Cercial, 7% Côdega do Larinho, 3% Moscatel.

DETALHES TÉCNICOS
Teor alcoólico / 12,5%
PH / 3.56
Acidez total / 5,2 g/dm³
Açúcares 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 permanecer em posição vertical.

C.N. KOPKE Estd 1638

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