

PRODUTO DE PORTUGAL

Muros de São LUÍZ

DOURO SUBLINHADO

Tinto 2022



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 tinto fresco e irresistível que vai muito bem com pratos à base de carnes vermelhas. Entre taças e conversas celebramos a essência e o espírito do Douro todos os dias nas nossas mesas.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

A vinificação iniciou-se com desengace total das uvas, seguindo-se o esmagamento das mesmas. A fermentação decorreu em cubas de inox, durante aproximadamente 10 dias, a uma temperatura controlada de 25°C.

NOTAS DE PROVA

Um vinho que apresenta aromas intensos de fruta preta. Complexo no nariz, a lembrar aromas silvestres como rosmaninho e esteva. Destacam-se as insinuações balsâmicas e um ligeiro mentolado. Na boca, revela frutos vermelhos e um leve floral, com taninos redondos e bom volume de final de boca.

TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre os 14 e 16°C.
Ideal para acompanhar carnes vermelhas.

VINHA / Uvas provenientes da sub-região
Cima Corgo.

SOLO / Xistoso

ALTITUDE / 250-600 metros

CASTAS / 30% Touriga Franca,
30% Tinta Roriz, 30% Tinta Barroca,
10% Touriga Nacional.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 12,5%

PH / 3.69

Acidez total / 5,2 g/dm³

Açúcares totais / 40,6 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 horizontal.

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