

São LUIZ

DOURO . PRODUTO DE PORTUGAL

Branco 2020



Um novo Douro sublinhado pela história

Durante muitos anos, na Quinta de São Luiz, a tradição mandava pintar os muros a branco. Autênticos pedaços de história que sustentam vinhas e sabedoria de várias gerações.

Para homenagear este Terroir de excelência Kopke recupera a tradição de pintura dos muros e passa a assinar os seus Doc Douro como São Luiz.

É a herança do passado aliada à inovação do presente que dota estes vinhos de um carácter singular.

Saboreie a história de um Douro sublinhado a branco.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. Fermentação durante 20 dias em depósito de inox a temperaturas controladas entre os 12-14°C.

NOTAS DE PROVA

Seduz por uma expressão aromática pautada pela sugestão a fruta branca, citrinos, e notas florais. No paladar revela-se volumoso, muito equilibrado, e com uma acidez que lhe confere definição. Um vinho fresco, elegante, e de grande versatilidade.

TEMPERATURA DE SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir a uma temperatura entre 10 e 12°C.

Ideal para acompanhar saladas e pratos de peixe.

VINHA / Uvas provenientes da sub-região Cima Corgo e Baixo Corgo.

SOLO / Xistoso

ALTITUDE / 250 - 600 metros

CASTAS

30% Arinto, 20% Viosinho, 35% Gouveio, 15% Rabigato.

DETALHES TÉCNICOS

Teor alcoólico / 13%

PH / 3,3

Acidez total / 5,6 g/dm³

Açúcares totais / 0,6 g/dm³

ENÓLOGO / Ricardo Macedo



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