VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta de São Luiz Douro Colheita 2020
Vinícola	Quinta de São Luiz (Kopke)
Safra	2020
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão
Teor Alcoólico	13%
Maturação	50% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 minutos
Premiações	92 pts Guia dos Vinhos | 91 pts Revista Adega | Ouro - Concurso Mundial de Bruxelas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Kopke detém o prestígio de ser a casa de Vinho do Porto mais antiga de Portugal, com uma trajetória que remonta a 1638, quando foi fundada pelo alemão Nicolau Köpke.

Desde 1922, a vinícola é proprietária da lendária Quinta São Luiz, uma das joias do Cima Corgo, no Alto Douro. Situada na margem esquerda do rio, em Tabuaço, a propriedade é referência na elaboração de vinhos tranquilos de alta gama.

O Quinta São Luiz Colheita 2020 homenageia essa herança secular ao estampar em seu rótulo os tradicionais muros da quinta, que são anualmente pintados de branco. Este tinto é um blend das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão, provenientes de solos xistosos dispostos em patamares entre 200 e 300 metros de altitude. Com vinificação que inclui desengace total e fermentação em cubas de inox, o vinho teve 50% do seu lote estagiado em barricas de carvalho francês de 225 litros.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, como ameixa e amora, combinadas a nuances de especiarias doces, baunilha e um leve toque tostado proveniente da passagem por carvalho; há ainda sutis notas de chocolate, tabaco e aceto balsâmico

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: estruturado e equilibrado, com boa concentração de fruta, acidez bem integrada e taninos polidos; a madeira aparece de forma elegante, contribuindo para a textura e profundidade, sem se sobrepor; o final é persistente, com notas especiadas e um agradável retorno frutado

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	**suíno**
	cordeiro	**gado**	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	**médios**	duros
DA TERRA	hortaliças	**legumes**	cereais	cogumelos
AMIDOS	**massas**	**risotos**	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	**ervas**	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação