

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	91 pts Revista Adegas 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 Kópke. 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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA