

Kopke Quinta de São Luiz Tinto Reserva

Proefnotitie: Aroma's van rijp fruit, kruiden en subtiele tonen van de houtrijping. Mooie gestructureerde smaak met fluweelzachte tannines. Een diepe, evenwichtige en boeiende wijn met een verfrissende afdronk.

Specificaties:

Producent Quinta de São Luiz
Druivensoorten Touriga Nacional en Tinta Roriz
Land van herkomst Portugal
Streek / Gebied Douro
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 13,5%



Smaakprofiel: Fluweelzacht, rijp fruit, kruiden

Vinificatie: Halverwege september worden de druiven handmatig geoogst. De alcoholische gisting vindt plaatst in roestvrijstalen vaten gedurende 12 dagen gevolgd door een bijzondere maceratie gedurende 12 dagen. Een deel van de malolactische gisting geschiedt in houten vaten. De wijn rijpt verder op nieuw en oude Franse eikenvaten van 225 liter gedurende 14 maanden.

Wijn & spijs: Ideaal bij wild, rood vlees en oude kazen.

Achtergrondinformatie: Jarenlang was de traditie op Quinta de São Luiz om de stenen muur wit te verven. Dit stukje geschiedenis wordt gekoesterd en daarom prijkt de witte muur op de etiketten van de São Luiz wijnen. Een samensmelting van het verleden en hedendaagse wijnen.

Quinta de São Luiz is onderdeel van het bekende porthuis Kopke. Zij zagen grote potentie in het terroir en de eeuwenoude wijngaarden. São Luiz ligt in het hart van de Douro regio op de linkeroever van de rivier tussen Régua en Pinhão. Door de bouw van de Bagaúste-dam in de jaren 70, steeg het waterpeil zodanig dat Quinta de São Luiz een deel van het land verloor. Om dit op te lossen kochten zij diverse Quinta's in de regio om hun droom voort te zetten. Allemaal met een A-status en variërend in leeftijd van 1972 tot 1987. São Luiz beheert momenteel 125 hectare wijngaarden. De combinatie van ultramoderne technologie in de winery en de beschikking over eigen wijngaarden, staan garant voor schitterende wijnen.