

GURU 2011 DOURO WHITE / BRANCO



COMPANY: Established in 2001 by Sandra Tavares da Silva and Jorge Serôdio Borges, both winemakers and couple, that have been investing and acquiring old vineyards and properties at Pinhão Valley.

“Our goal is to create wines that express all the character of the the traditional vineyards and varieties from the Douro Valley. Balanced wines between the concentration, complexity and elegance.”

REGION: Douro DOC.

SUB REGION: Cima Corgo.

VINEYARD: It's a 50 years old vineyard planted with Gouveio, Viosinho, Rabigato and Códega do Larinho.

VINIFICATION: The harvest was planned for the first week of September 2011 in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed were pressed in a pneumatic press and fermented on new French Oak barrels at low temperatures for 4 weeks, after which was aged for 5 months with battonage.

TOTAL PRODUCTION: 5700 bottles 75cl, 200 magnums, 5 jeroboams.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 12,0% vol. Total acidity: 5,4 g/L • Volatile Acidity: 0,2 g/L pH: 3,2 • Total Extract : 18,8 g/L.

TASTING NOTE: Very elegant wine exhibiting grapefruit and mineral aromas and flavours. With a fine balance and a long fresh aftertaste.

EMPRESA: Fundada em 2001 pelo casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges, que têm investido e comprado vinhas velhas e propriedades no vale do Rio Pinhão.

“O nosso objectivo é criar vinhos que expressem todo o carácter das vinhas velhas e castas indígenas do Douro, procurando o equilíbrio entre a concentração, complexidade e elegância.”

REGIÃO: Douro DOC.

SUB REGIÃO: Cima Corgo.

VINHA: Vinha velha com cerca de 50 anos com as castas Gouveio, Viosinho, Rabigato e Códega do Larinho.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas na primeira semana de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas foram prensadas numa prensa pneumática e a fermentação decorreu em barricas de carvalho francês durante 4 semanas a baixas temperaturas e estagiou nas mesmas barricas durante 5 meses com “battonage”.

PRODUÇÃO TOTAL: 5700 gfs 75 cl, 200 magnums, 5 jeroboams.

DADOS ANALÍTICOS: Alcól: 12,0% vol. Acidez Total: 5,4 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,2 g/L (Ácido Acético) pH: 3,2 • Extracto Seco: 18,8 g/L.

NOTA DE PROVA: Vinho branco extremamente elegante e mineral, com aromas frescos de toranja. Excelente equilíbrio e final muito longo e persistente.

GURU 2012 DOURO WHITE / BRANCO



COMPANY: Established in 2001 by Sandra Tavares da Silva and Jorge Serôdio Borges, both winemakers and couple, that have been investing and acquiring old vineyards and properties at Pinhão Valley.

“Our goal is to create wines that express all the character of the the traditional vineyards and varieties from the Douro Valley. Balanced wines between the concentration, complexity and elegance.”

REGION: Douro DOC.

SUB REGION: Cima Corgo.

VINEYARD: It's a 51 years old vineyard planted with Gouveio, Viosinho, Rabigato and Códega Larinho.

VINIFICATION: The harvest was planned for the first week of September 2012 in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed were pressed in a pneumatic press and fermented on new french oak barrels at low temperatures during 4 weeks, after which was aged for 5 months with battonage.

TOTAL PRODUCTION: 5700 bottles 75 cl, 200 magnums, 5 jeroboams.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 12,0% vol. Total acidity: 5,4 g/L • Volatile Acidity: 0,2 g/L pH: 3,2 • Total Extract : 18,8 g/L.

TASTING NOTE: Very elegant wine exhibiting grapefruit and mineral aromas and flavours. With a fine balance and a long fresh aftertaste.

EMPRESA: Fundada em 2001 pelo casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges, que têm investido e comprado vinhas velhas e propriedades no vale do Rio Pinhão.

“O nosso objectivo é criar vinhos que expressem todo o carácter das vinhas velhas e castas indígenas do Douro, procurando o equilíbrio entre a concentração, complexidade e elegância.”

REGIÃO: Douro DOC.

SUB REGIÃO: Cima Corgo.

VINHA: Vinha velha com cerca de 50 anos com as castas Gouveio, Viosinho, Rabigato e Códega do Larinho.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas na primeira semana de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas foram prensadas numa prensa pneumática e a fermentação decorreu em barricas de carvalho francês durante 4 semanas a baixas temperaturas e estagiou nas mesmas barricas durante 5 meses com “battonage”.

PRODUÇÃO TOTAL: 5700 gfs 75 cl, 200 magnums, 5 jeroboams.

DADOS ANALÍTICOS: Alcól: 12,0% vol. Acidez Total: 5,4 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,2 g/L (Ácido Acético) pH: 3,2 • Extracto Seco: 18,8 g/L.

NOTA DE PROVA: Vinho branco extremamente elegante e mineral, com aromas frescos de toranja. Excelente equilíbrio e final muito longo e persistente.