

WINE & SOUL

PINTAS 10 YEARS OLD TAWNY PORT PORTO 10 ANOS



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 traditional vineyards and varieties from Douro Valley. Balanced wines between concentration, complexity and elegance.”

REGION: DO Porto

VINEYARD: Wine & Soul old vineyards located at Pinhão Valley, field blends with over 30 different indigenous grape varieties.

VINIFICATION: All grapes previously selected and non de-stemmed were foot trodden in stone lagares. The aging was developed in 630 lts seasoned portuguese chestnut casks for over 10 years.

TOTAL PRODUCTION: 12.500 bottles 75cl.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 19,5% vol. Total Acidity: 3,80g/l (Tartaric Acid) Volatile Acidity: 0,39 g/l (Acetic Acid) pH: 3,69 • Total Extract: 129,3g/l • Baumé: 3,6

TASTING NOTE: Beautiful and deep goldenamber color. Complex and fresh aromas of nuts combined with honey and figs. On the palate is very rich with mellow fruit flavours and very long finish.

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: DO Porto

VINHA: Vinhas velhas da Wine & Soul localizadas no vale do Rio Pinhão com cerca de 30 castas tradicionais do Douro

VINIFICAÇÃO: As uvas previamente seleccionadas e desengaçadas, fermentaram em lagares com pisa a pé. O estágio decorreu em cascos antigos de castanho português durante cerca de 10 anos.

PRODUÇÃO TOTAL: 2.500 garrafas 75 cl.

DADOS ANALÍTICOS: Alcool: 19,5% vol. Acidez total: 3,8 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,39 g/L (Ácido Acético) pH: 3,69 • Extracto seco: 129,3 g/L. • Baumé: 3,6

NOTA DE PROVA: Bonita cor douradaambar. Aromas frescos e complexos de nozes associados a notas de mel e figos. Na boca é extremamente rico de sabores e final muito longo.