

QUINTA DA MANOELLA VV 2009 DOURO RED / TINTO



COMPANY: Quinta da Manoella was established in 1838 by Vieira de Sousa family antecessores of Jorge Seródio Borges, this estate belong to the same family for 5 generations. This property is located at Pinhão valley, it has 60 hectares divided in 12 hectares of vineyards, 10 hectares of olive trees and the remaining is Mediterranean Forest with Cork trees.

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

REGION: Douro DOC Red Wine

VINEYARD: Quinta da Manoella VV is made from the very old vineyard with more than 100 years old which has a field blend of more than 20 indigenous grape varieties.

VINIFICATION: The harvest was planned for the second week of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed, were foot trodden in stone lagares during all the fermentation process (10 days). The aging and malolactic fermentation was developed in 90% new French oak barriques during 20 months.

TOTAL PRODUCTION: 3 500 bottles of 75 cl • 100 Magnums • 5 Jeroboams

ANALITICAL NOTES: Alcohol – 14,5% vol. • Total Acidity – 5,29 g/L (tartaric acid) • Volatile Acidity – 0,65 g/L (acetic acid) • pH – 3.62 Total Extract – 33,3 g/L

TASTING NOTE: Full-bodied and deeply concentrated, with a spicy and floral aroma, flavours of blackberry and dark chocolate. Ripe, round and balanced with a notable acidity, firm tannins and a long finish.

EMPRESA: Fundada em 2001 pelo casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Seródio Borges, que tem 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 Vinho Tinto.

VINHA: Vinha centenária com mistura de cerca de 20 castas indígenas do Douro.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas na segunda semana de setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 10 dias. O estágio e fermentação maloláctica decorreu em barricas de carvalho francês durante 20 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 3 500 gfs 75 cl, 100 magnums, 5 jeroboams.

DADOS ANALÍTICOS: Alcool: 14,5% vol. Acidez Total: 5,29 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,65 g/L (Ácido Acético) pH: 3,62 • Extracto Seco: 33,3 g/L.

NOTA DE PROVA: Vinho extremamente elegante e aveludado com bastantes nuances de frutos pretos, especiarias e notas minerais. O final muito longo, fresco e puro fazem deste vinho um verdadeiro prazer.

QUINTA DA MANOELLA VV 2010 DOURO RED / TINTO



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 Red Wine.

SUB REGION: Cima Corgo, Pinhão Valley, Vale de Mendiz.

VINEYARD: 35 years old vineyard from Quinta da Manoella estate with southwestern exposure.

VINIFICATION: The harvest was planned for the third week of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed were foot trodden in stone lagers during all the fermentation process (10days). The aging and new French oak barriques during 20 months.

TOTAL PRODUCTION: 3 300 bottles 75 cl, 200 magnums, 10 jeroboams.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14,5% vol. Total acidity: 5,1 g/L (tartaric acid) Volatile Acidity: 0,7 g/L (acetic acid) pH: 3,76 • Total Extract : 30,5 g/L.

TASTING NOTE: Very silky and elegant, with lot's of layers of plum fruit, spices and mineral notes. The long, fresh and pure finish makes this wine a true pleasure.

EMPRESA: Fundada em 2001 pelo casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges, que tem 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 Vinho Tinto.

SUB REGIÃO: Cima Corgo, Vale do Pinhão, Vale de Mendiz.

VINHA: Vinha centenária com mistura de cerca de 30 castas indígenas do Douro.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas na segunda semana de setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 10 dias. O estágio e fermentação maloláctica decorreu em barricas de carvalho francês durante 20 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 3 300 gfs 75 cl, 200 magnums, 10 jeroboams.

DADOS ANALÍTICOS: Alcóol: 14,5% vol. Acidez Total: 5,1 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,7 g/L (Ácido Acético) pH: 3,76 • Extracto Seco: 30,5 g/L.

NOTA DE PROVA: Vinho extremamente elegante e aveludado com bastantes nuances de frutos pretos, especiarias e notas minerais. O final muito longo, fresco e puro fazem deste vinho um verdadeiro prazer.

QUINTA DA MANOELLA VV 2011 DOURO RED / TINTO



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: Douro DOC.

SUB REGION: Cima Corgo, Pinhão Valley, Vale de Mendiz.

VINEYARD: Very old vineyard with over 100 years old which has a field blend of more than 30 indigenous grape varieties.

VINIFICATION: The harvest was planned for the third week of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed were foot trodden in stone lagers during all the fermentation process (10 days). The aging and new French oak barriques during 20 months.

TOTAL PRODUCTION: 3.000 bottles 75cl, 200 magnums, 10 jeroboams

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14,5% vol
Total acidity: 5,2 g/l (Tartaric Acid) Volatile Acidity: 0,7g/l (Acetic Acid) pH: 3,71 • Total Extract: 31,0 g/l.

TASTING NOTE: Very silky and elegant, with lots of layers of plum fruit, spices and mineral notes. The long, fresh and pure finish makes this wine a true pleasure.

EMPRESA: Fundada em 2001 pelo casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges, que tem 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, Vale do Pinhão, Vale de Mendiz.

VINHA: Vinha centenária com mistura de cerca de 30 castas indígenas do Douro.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas na segunda semana de setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 10 dias. O estágio e fermentação maloláctica decorreu em barricas de carvalho francês durante 20 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 3 300 gfs 75 cl, 200 magnums, 10 jeroboams.

DADOS ANALÍTICOS: Alcól: 14,5% vol. Acidez Total: 5,1 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,7 g/L (Ácido Acético) pH: 3,76 • Extracto Seco: 30,5 g/L.

NOTA DE PROVA: Vinho extremamente elegante e aveludado com bastantes nuances de frutos pretos, especiarias e notas minerais. O final muito longo, fresco e puro fazem deste vinho um verdadeiro prazer.