



WINE & SOUL

PINTAS DOURO RED 2018 /DOURO TINTO



WINE & SOUL

AV. Júlio de Freitas, 6
Vale de Mendiz 5085-101 Pinhão
Portugal
T +351 254 738 076
office@wineandsoul.com
www.wineandsoul.com

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: 88 years old vineyard with a field blend of more than 40 different 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 french oak barrels during 20 months.

TOTAL PRODUCTION: 5.694 bottles 75 cl, 300 magnums, 50 bottles 3L, 15 bottles 5L, 12 bottles 9L and 6 bottles 12L.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14,5% vol.
Total acidity: 5,6 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,7 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,63 • Total Extract: 33,9 g/L
Total Sugars: < 0,6 g/L.

TASTING NOTE: Dark Cherry with intense purple color. Mineral intensity, with floral notes and fabulous fruit combined with spices aromas. On the palate is full, concentrated, deep and elegant with perfect tannins showing a great savoury 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: Douro DOC

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

VINHA: Parcela única com 88 anos com cerca de 40 castas autóctones do Douro.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas na segunda semana de Setembro. As uvas devidamente selecionadas 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: 5.694 gfs 75 cl, 300 magnuns, 50 gfs 3L, 15 gfs 5L, 12 gfs 9L e 6 gfs 12L.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 14,5% vol.
Acidez total: 5,6 g/L (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,7 g/L (Ácido Acético)
pH: 3,63 • Extracto seco: 33,9 g/L
Açucares Totais: < 0,6 g/L.

NOTA DE PROVA: Cor púrpura muito intensa. Intenso aroma mineral com notas florais e fruta exuberante com notas de especiarias. Na boca é concentrado, longo e elegante com taninos perfeitos e um final gastronómico.