



WINE & SOUL

MANOELLA DOURO WHITE 2017 / DOURO 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 traditional vineyards and varieties from Douro Valley. Balanced wines between 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 do Larinho on a north facing slope of granitic soil.

VINIFICATION: The harvest was planned for the third week of August in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed were pressed on a pneumatic press and fermented on stainless steel tanks at low temperatures during 4 weeks, after which was aged sur lies during 6 months.

TOTAL PRODUCTION: 7.300 bottles 75cl.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 12,5% vol.
Total Acidity: 5,0 g/L (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,30 g/L (Acetic Acid)
pH: 3,21 • Total Extract: 16,7 g/L.

TASTING NOTE: Vibrant and fresh wine with intense citric, floral and mineral notes. On the palate shows pure flavors and nice balance.

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 com 51 anos situada numa encosta virada a norte com solo granítico, plantada com as castas Gouveio, Viosinho, Rabigato e Códega do Larinho.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas na terceira semana de Agosto. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas foram prensadas numa prensa pneumática, a fermentação decorreu em cubas de aço inox a temperaturas baixas ao longo de 4 semanas e estagiou sobre as borras finas durante 6 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 7.300 garrafas 75cl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 12,5% vol.
Acidez total: 5,0 g/L (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,30 g/L (Ácido Acético)
pH: 3,21 • Extracto seco: 16,7 g/L.

NOTA DE PROVA: Branco muito fresco e vibrante com notas cítricas, florais e minerais. Na boca apresenta um excelente equilíbrio e pureza de sabores.

WINE & SOUL

AV. Júlio de Freitas, 6
Vale de Mendiz 5085-101 Pinhão
Portugal

T +351 254 738 076

F +351 254 732 623

info@wineandsoul.com

www.wineandsoul.com