



WINE & SOUL

PINTAS CHARACTER FIELD BLEND DOURO RED 2017 / DOURO 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: Old vines with more than 30 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 18 months.

TOTAL PRODUCTION: 19.502 bottles 75cl, 493 magnums and 20 bottles 3L.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14,7% vol.
Total Acidity: 5,3 g/L (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,6 g/L (Acetic Acid)
pH: 3,62 • Total Extract: 30,7 g/L
Total Sugars : 0,6 g/L.

TASTING NOTE: Beautiful violet color. Very rich and powerful red, with notes of fresh black cherry, plum and raspberry. Long aftertaste with very well integrated and velvety tannins associated with beautiful ripe fruit.

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: Vinhas velhas com cerca de 30 castas autóctones.

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 18 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 19.502 gfs 75cl, 493 magnums e 20 gfs 3L.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 14,7% vol.
Acidez total: 5,3 g/L (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,6 g/L (Ácido Acético)
pH: 3,62 • Extracto seco: 30,7 g/L
Açúcares Totais: 0,6 g/L.

NOTA DE PROVA: Cor violeta muito intensa. Frutado e mineral com notas frescas de cereja preta, ameixa e frutos silvestres. Vigoroso na boca com taninos bem integrados e associados a excelente fruta.

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