



WINE & SOUL

# QUINTA DA MANOELLA VV DOURO RED 2019 / DOURO TINTO



WINE & SOUL

AV. Júlio de Freitas, nº 186  
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 Seródio Borges, both winemakers and couple, that have been investing and acquiring old vineyards and properties at Douro 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

**SUBREGION:** Cima Corgo, Pinhão Valley, Vale de Mendiz.

**VINEYARD:** Very old vineyard, with 109 years old which has a field blend of more than 30 different indigenous grape varieties.

**VINIFICATION:** The harvest was planned on the 28th of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected and partially de-stemmed were foot trodden in stone lagares during all the fermentation process (10 days). The aging was developed in neutral french oak barriques during 22 months.

**TOTAL PRODUCTION:** 4000 bottles 75 cl. 200 bottles 150cl. and 29 bottles 300cl.

**ANALITICAL NOTES:** Alcohol: 14,5% vol.  
Total acidity: 5,7 g/l (Tartaric Acid)  
Volatile Acidity: 0,6 g/l (Acetic Acid)  
pH: 3,55 · Total Extract: 31 g/L  
Total Sugars: < 0,6 g/L.

**TASTING NOTE:** Aromas of spices, wild berries and distinctive graphite, which provides very sophisticated and complex notes. Pure flavors of cherry, raspberry and mineral notes, this wine is vibrant, firm and well-defined with charming acidity and lingering aftertaste.

**EMPRESA:** Fundada em 2001 pelo casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Seródio Borges, que têm investido e comprado vinhas velhas e propriedades no vale do Douro.

“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

**SUBREGIÃO:** Cima Corgo, Vale do Pinhão, Vale de Mendiz.

**VINHA:** Vinha velha com 109 anos e cerca de 30 castas indígenas do Douro.

**VINIFICAÇÃO:** A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 28 de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e parcialmente desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 10 dias. O estágio fermentação malolática decorreu em barricas neutras de carvalho francês durante 22 meses.

**PRODUÇÃO TOTAL:** 4000 gfs 75 cl. 200 gfs 150cl. e 29 gfs 300cl.

**DADOS ANALÍTICOS:** Álcool: 14,5% vol.  
Acidez total: 5,7 g/L (Ácido Tartárico)  
Acidez Volátil: 0,6 g/L (Ácido Acético)  
pH: 3,55 · Extracto seco: 31 g/L  
Açúcares Totais: < 0,6 g/L.

**NOTA DE PROVA:** Aromas de especiarias, frutos de bosque e grafite que proporcionam notas bem sofisticadas e complexas. Na boca predominam sabores puros de cereja, framboesa e notas minerais. Este vinho é extremamente vibrante, com boa tensão na boca, acidez equilibrada e final de boca persistente.