



WINE & SOUL

VINHA DO ALTAR DOURO WHITE RESERVE 2020 / RESERVA DOURO BRANCO



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 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

SUB REGION: Cima Corgo, Sabrosa Highland, Fermentões.

VINEYARD: Vinha do Altar is located at the Highland of Fermentões at 600 meters of Altitude and North facing, planted with the varieties Viosinho, Gouveio and Arinto.

VINIFICATION: The harvest was planned for the first week of September 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: 4.374 bottles 75 cl.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 12,5% vol.
Total acidity: 7,88 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,47 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,00 · Total Extract: 19,6 g/L
Total Sugars: < 0,6 g/L.

TASTING NOTE: Lively citric, crisp white peach and floral aromas. On the palate is very elegant, refreshing with subtle creaminess and beautiful balance.

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

SUB REGIÃO: Cima Corgo, Planalto de Sabrosa, Fermentões.

VINHA: A Vinha do Altar localiza-se no planalto de Fermentões a 600 metros de altitude e com exposição Norte. Possui as castas Viosinho, Gouveio e Arinto.

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

PRODUÇÃO TOTAL: 4.374 gfs 75 cl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 12,5% vol.
Acidez total: 7,88 g/L (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,47 g/L (Ácido Acético)
pH: 3,00 · Extracto seco: 19,6 g/L
Açúcares Totais: < 0,6 g/L.

NOTA DE PROVA: Aroma cítrico muito vibrante, pêssego e notas florais. Na boca é um branco elegante, muito fresco com ligeira untuosidade, tudo em excelente harmonia.