



WINE & SOUL

# MANOELLA TAWNY AND RUBY FINEST RESERVE PORT

---

## QUINTA DA MANOELLA ESTATE

is located at Vale do Pinhão and it is a very historic property that belongs to the family for 5 generations. All the wines are crafted by Sandra and Jorge Seródio Borges being very distinctive, elegant and pure.

## MANOELLA TAWNY FINEST RESERVE PORT

is a blend of Port wines from Quinta da Manoella that were matured and aged in seasoned old casks of 630 liters approximately during 6 years at our old lodge.

REGION: DO PORTO

ANALITICAL NOTES:

Alcohol: 19,5% vol. pH:3,66 Baumé: 4,2

TASTING NOTE:

Beautiful amber color, fresh and intense nose with nuts, figs and very integrated wood. Smooth and round on the palate, rich flavors of dry fruits and apricot.

## MANOELLA RUBY FINEST RESERVE PORT

is a blend of Port wines from Quinta da Manoella which is located at Pinhão Valley. It was aged and matured in large oak vats for approximately 6 years at our old Lodge.

REGION: DO PORTO

ANALITICAL NOTES:

Alcohol: 19,5% vol. pH: 3,63 Baumé: 3,3

TASTING NOTE:

Deep color, excellent intensity of fruit predominating blackcurrant and cherry notes. Great mouth feeling, silky tannins and fresh wild blackberries on the palate.

## A QUINTA DA MANOELLA

situa-se no vale do Rio Pinhão, é uma Quinta histórica que pertence à família há 5 gerações. Todos os vinhos são produzidos por Sandra e Jorge Seródio Borges com um estilo muito distinto, elegante e puro.

## MANOELLA TAWNY FINEST RESERVE PORT

é um lote de vinhos do Porto da Quinta da Manoella envelhecidos em cascos de aproximadamente 630 litros durante cerca de 6 anos nos nossos armazéns.

REGIÃO: DO PORTO

DADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 19,5% vol. pH:3,66 Baumé: 4,2

NOTAS DE PROVA:

Apresenta bonita cor âmbar, nariz intenso e fresco, com presença de nozes, figos e notas de madeira fina bem integrada. Suave na boca evidenciando frutos secos e alperce.

## MANOELLA RUBY FINEST RESERVE PORT

é elaborado a partir de um lote de vinhos do Porto da Quinta da Manoella situada no Vale do Rio Pinhão. Estagiou em tonéis de madeira de carvalho durante cerca de 6 anos, nos nossos armazéns.

REGIÃO: DO PORTO

DADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 19,5% vol. pH:3,63 Baumé: 3,3

NOTAS DE PROVA:

Boa profundidade de cor, excelente intensidade de fruta predominando groselha e notas de cereja madura. Bom volume de boca, taninos sedosos e notas de amora silvestre.



WINE & SOUL

AV. Júlio de Freitas, nº186  
Vale de Mendiz 5085-101 Pinhão  
Portugal  
T +351 254 738 076  
marketing@wineandsoul.com  
www.wineandsoul.com