



WINE & SOUL

MANOELLA DOURO RED 2020 / 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

SUB REGION: Cima Corgo, Pinhão Valley, Vale de Mendiz.

VINEYARD: 40 years old vineyards from Quinta da Manoella estate with south-western exposure.

BLEND: 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz and 5% Tinta Francisca.

V I N I F I C A T I O N : The harvest was planned on the 10th of September in perfect weather conditions. All grapes partially selected and de-stemmed were foot trodden for 12 hours in stone lagares after which fermented in stainless steel tanks for 8 days. The aging was developed in neutral French oak barrels during 16 months.

TOTAL PRODUCTION: 48.000 bottles 75 cl, 2800 bottles 37,5cl and 1200 bottles 150cl.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14,0% vol. Total acidity: 5,4 g/l (Tartaric Acid) Volatile Acidity: 0,7 g/l (Acetic Acid) pH: 3,63 · Total Extract: 32 g/L Total Sugars: < 0,91 g/L.

TASTING NOTE: Beautiful purple color, intense and fresh notes of bright cherry, raspberry and indigenous herbs. This red wine shows amazing purity of flavor, with dark plum and spices, supported by elegant tannins and good freshness.

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, Vale do Pinhão, Vale de Mendiz.

VINHA: Vinha com 40 anos situada na Quinta da Manoella com exposição sudoeste.

LOTE: 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz e 5% Tinta Francisca.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 10 de Setembro. As uvas parcialmente selecionadas e desengaçadas foram pisadas a pé durante 12 horas em lagares de granito após as quais fermentaram em cuba ao longo de 8 dias. O estágio decorreu em barricas neutras de carvalho francês durante 16 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 48.000 gfs 75 cl, 2800 gfs 37,5cl e 1200 gfs 150cl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 14,0% vol. Acidez total: 5,4 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,7 g/L (Ácido Acético) pH: 3,63 · Extracto seco: 32 g/L Açúcares Totais: < 0,91 g/L.

NOTA DE PROVA: Bonita cor púrpura, notas intensas e frescas de cereja, framboesa e ervas indígenas. Este vinho possui uma pureza de sabores fantásticos com notas de ameixa preta e especiarias perfeitamente harmonizados com taninos elegantes e excelente frescura.