



WINE & SOUL

QUINTA DA MANOELLA VV 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 Serôdio 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 110 years old which has a field blend of more than 30 different indigenous grape varieties.

V I N I F I C A T I O N : The harvest was planned on the 8th of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected and partially destemmed 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: 4100 bottles 75 cl.
100 bottles 150cl.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14% vol.
Total acidity: 5,6 g/l (Tartaric Acid) Volatile Acidity: 0,7 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,53 · Total Extract: 31,3 g/L
Total Sugars: < 0,7 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 Serôdio 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 velha com 110 anos e cerca de 30 castas indígenas do Douro.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 8 de Setembro. As uvas devidamente selecionadas e parcialmente desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 10 dias. O estágio e fermentação malolática decorreu em barricas neutras de carvalho francês durante 22 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 4100 gfs 75 cl.
100 gfs 150cl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 14% vol.
Acidez total: 5,6 g/L (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,7 g/L (Ácido Acético) pH:
3,53 · Extracto seco: 31,3 g/L
Açúcares Totais: < 0,7 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.