



WINE & SOUL

MANOELLA DOURO WHITE 2021 / DOURO BRANCO



WINE & SOUL

AV. Júlio de Freitas, nº186
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 Pinhão 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

VINEYARD: It's a 55 years old vineyard planted with Gouveio, Viosinho, Rabigato and Códega do Larinho on a north facing slope of granitic soil.

VINIFICATION: The harvest started on the 3rd of September, in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed were pressed in a pneumatic press and fermented on stainless steel tanks at low temperatures during 6 weeks, after which was aged sur lies during 8 months.

TOTAL PRODUCTION: 25.800 bottles 75 cl and 300 bottles 150cl

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 12,5% vol.
Total acidity: 5,6 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,2 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,21 - Total Extract: 18,0 g/l
Total Sugars: < 0,6 g/l

TASTING NOTE: Bright and intense color with spring flower, white peach and vivid lime aromas. Round and almost creamy on the palate with refined freshness, purity of flavours 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 Pinhão.

“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

VINHA: Vinha com 55 anos situada numa encosta virada a Norte com solo granítico, plantada com as castas Gouveio, Viosinho, Rabigato e Códega do Larinho.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 3 de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas foram prensadas numa prensa pneumática, a fermentação decorreu em cubas de aço inox a temperaturas baixas ao longo de 6 semanas e estagiou sobre borras finas durante 8 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 25.800 gfs 75 cl e 300 gfs 150cl

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 12,5% vol.
Acidez total: 5,6 g/l (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,2 g/l (Ácido Acético)
pH: 3,21 - Extracto seco: 18,0 g/l
Açúcares Totais: < 0,6 g/l

NOTA DE PROVA: Cor intensa e brilhante com aromas de flores primaveris e lima fresca. Redondo e com bom volume de boca, apresenta uma frescura fina, pureza de sabores e excelente equilíbrio.