



WINE & SOUL

MANOELLA 20 YEARS OLD TAWNY PORT / 20 ANOS TAWNY



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: DO PORTO

VINEYARD: Old vineyards located at Quinta da Manoella, with field blends with over 30 different indigenous grape varieties.

VINIFICATION: All grapes previously selected and non de-stemmed were foot trodden in stone lagares. The aging was developed in 630 lts seasoned portuguese chestnut casks for over 20 years.

TOTAL PRODUCTION: 1600 bottles 75 cl.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 19,5% vol.
Total acidity: 4,5 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,6 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,7 · Total Extract: 142,1 g/L
Baumé: 4,3 · Total Sugars: 112 g/L

TASTING NOTE: Beautiful amber and bright color, this port shows complex and refined notes of hazelnuts, nuts, dry figs and nougat. Very expressive and elegant on the palate, full of flavors but also fresh and sophisticated with a very long finish.

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: DO PORTO

VINHA: Vinhas velhas localizadas na Quinta da Manoella com cerca de 30 castas indígenas do Douro.

VINIFICAÇÃO: As uvas previamente seleccionadas e não desengaçadas fermentaram em lagares com pisa a pé. O estágio decorreu em cascos antigos de castanho português de 630 litros durante 20 anos.

PRODUÇÃO TOTAL: 1600 gfs 75 cl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 19,5% vol.
Acidez total: 4,5 g/L (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,6 g/L (Ácido Acético)
pH: 3,7 · Extracto seco: 142,1 g/L
Baumé: 4,3 · Açúcares Totais: 112 g/L

NOTA DE PROVA: Bonita e brilhante cor âmbar, este vinho possui aroma muito complexo e requintado com notas de avelãs, nozes, figos secos e nougat. Muito expressivo e elegante na boca, cheio de sabores mas igualmente sofisticado e fresco com final muito longo.