



WINE & SOUL

QUINTA DA MANOELLA VV DOURO RED 2021 / DOURO TINTO 2021



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 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

SUBREGION: Cima Corgo, Pinhão Valley, Vale de Mendiz.

VINEYARD: Very old vineyard, with 121 years old which has a field blend of more than 30 different indigenous grape varieties.

VINIFICATION: The harvest was planned on the 28th of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected and partially de-stemmed 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: 4000 bottles 75 cl. 200 bottles 150cl. and 29 bottles 300cl.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14% vol.
Total acidity: 5,5 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,6 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,71 • Total Extract: 29,7 g/L
Total Sugars: < 0,9 g/L.

TASTING NOTE: Fragrant aromas of wild berries, floral and spicy notes. Intense and delicate on the palate with terrific freshness and mineral notes. This wine shows pure harmony and finesse.

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 maior 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

SUBREGIÃO: Cima Corgo, Vale do Pinhão, Vale de Mendiz.

VINHA: Vinha velha com 121 anos e cerca de 30 castas indígenas do Douro.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 28 de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e parcialmente desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 10 dias. O estágio decorreu em barricas neutras de carvalho francês durante 22 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 4000 gfs 75 cl. 200 gfs 150cl. e 29 gfs 300cl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 14% vol.
Acidez total: 5,5 g/L (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,6 g/L (Ácido Acético)
pH: 3,71 • Extracto seco: 29,7 g/L
Açúcares Totais: < 0,9 g/L.

NOTA DE PROVA: Aromas delicados de frutos de bosque, notas florais e especiarias. Intenso e delicado na boca com excelente frescura e mineralidade. Este vinho apresenta uma impressionante harmonia e pureza de sabores.