



WINE & SOUL

# PINTAS VINTAGE PORT 2021 / PORTO VINTAGE 2021



**WINE & SOUL**

Av. Júlio de Freitas, nº 186  
Vale de Mendiz 5085-101 Pinhão

Portugal

T +351 254 738 076  
marketing@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:** It's a 91 years old vineyard with a field blend of more than 40 different indigenous grape varieties.

**VINIFICATION:** The harvest took place on the 26th of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected and non de-stemmed were foot trodden in stone lagares. The aging was developed in a old Port cask during 19 months, after which the wine was bottled.

**TOTAL PRODUCTION:** 4000 bottles 75cl.

**ANALITICAL NOTES:** Alcohol: 20% vol.  
Total acidity: 6,0 g/l (Tartaric Acid)  
Volatile Acidity: 0,19 g/l (Acetic Acid)  
pH: 3,5 · Total Extract: 129 g/L  
Baumé: 3,6 · Total Sugars: 104 g/L

**TASTING NOTE:** Impressive purple-black color. Intense and fresh blackberry, blackcurrant and powerful woodland fruit. On the palate, this wine has beautifully ripe tannins, providing great structure and volume combined with a veil of violet, minty herbal aromas and complex fruit.

**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:** Vinha com 91 anos com cerca de 40 castas autóctones do Douro.

**VINIFICAÇÃO:** A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 26 de Setembro. As uvas com engajo devidamente seleccionadas, fermentaram em lagar com pisa a pé. O estágio decorreu em Tonel durante 19 meses após o qual foi engarrafado.

**PRODUÇÃO TOTAL:** 4000 gfs 75 cl.

**DADOS ANALÍTICOS:** Álcool: 20% vol.  
Acidez total: 6,0 g/L (Ácido Tartárico)  
Acidez Volátil: 0,19 g/L (Ácido Acético)  
pH: 3,5 · Extracto seco: 129 g/L  
Baumé: 3,6 · Açúcares Totais: 104 g/L

**NOTA DE PROVA:** Impressionante cor púrpura. Notas frescas e intensas de amora, groselha preta e frutos de bosque. Este vinho na boca, apresenta taninos maduros que promovem uma excelente estrutura e textura integrados com notas de violeta, hortelã e fantástica complexidade de fruta.