



WINE & SOUL

MANOELLA DOURO RED 2022 / 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 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 freshness, complexity and elegance.”

REGION: Douro DOC

SUB REGION: Cima Corgo, Pinhão Valley, Vale de Mendiz.

VINEYARD: 42 years old vineyards from Quinta da Manoella estate with south-western exposure.

BLEND: 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz and 5% Tinta Francisca.

VINIFICATION: The harvest started on the 2nd of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected, fermented in stainless steel tanks for 8 days, with gentle extraction. The aging was developed in neutral French oak barrels during 16 months.

TOTAL PRODUCTION: 87 240 bottles 75 cl, 2 930 bottles 37,5cl and 1 050 bottles 150cl.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 13% vol.
Total acidity: 5,5 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,6 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,66 · Total Extract: 31 g/L
Total Sugars: < 1 g/L

TASTING NOTE: Beautiful purple color, intense and fresh notes of bright cherry, raspberry and indigenous herbs. This red wine shows amazing purity of flavor, with wild berries and spices, supported by elegant tannins and good freshness.

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 frescura, complexidade e elegância.”

REGIÃO: Douro DOC

SUB REGIÃO: Cima Corgo, Vale do Pinhão, Vale de Mendiz.

VINHA: Vinha com 42 anos situada na Quinta Quinta da Manoella com exposição sudoeste.

LOTE: 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz e 5% Tinta Francisca.

VINIFICAÇÃO: A vindima teve início em perfeitas condições atmosféricas no dia 2 de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas, fermentaram em cuba ao longo de 8 dias, com extração suave.

O estágio decorreu em barricas neutras de carvalho francês durante 16 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 87 240 gfs 75 cl, 2 930 gfs 37,5cl e 1 050 gfs 150cl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 13% vol.
Acidez total: 5,5 g/L (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,6 g/L (Ácido Acético)
pH: 3,66 · Extracto seco: 31 g/L
Açúcares Totais: < 1 g/L

NOTA DE PROVA: Bonita cor púrpura, notas intensas e frescas de cereja, framboesa e ervas indígenas. Este vinho possui uma pureza de sabores fantásticos com notas de frutos do bosque e especiarias em perfeita harmonia com taninos elegantes e excelente frescura.