



WINE & SOUL

PINTAS BIOLOGICAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL / AZEITE BIOLÓGICO VIRGEM EXTRA



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 Douro Valley.

“Our goal is to create wines that express all the character of the traditional vineyards and from Douro Valley. Balanced wines between freshness, complexity and elegance. In 2007-2007 we started to produce our own olive oil from our ancient olive trees.”

REGION: Douro

SUB REGION: Cima Corgo

CATEGORY: Biological Extra Virgin

VARIETIES: Cobrançosa, Madural and Verdeal.

OLIVE GROVE: Olive trees with more than 80 years old biological grown.

EXTRACTION: Handpicked olives harvested on the last week of October. Gentle and cold extraction keeping all the aromatic potential.

TOTAL PRODUCTION: 4.400 bottles/500ml

ANALITICAL NOTES: Acidity: <0,2% (oleic acid).

TASTING NOTE: Beautiful aromas of fresh grass, apple and green banana with elegant and persistent aftertaste. Great balance on the palate with black pepper and walnut notes and slightly bitterness.

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 e equilíbrio entre a concentração, complexidade e elegância. Em 2007 iniciámos a produção do nosso azeite feito a partir das nossas velhas oliveiras.”

REGIÃO: Douro

SUB REGIÃO: Cima Corgo

CATEGORIA: Biológico Virgem Extra

VARIEDADES: Cobrançosa, Madural e Verdeal

OLIVAL: Oliveiras com mais de 80 anos em sistema de produção biológica.

EXTRAÇÃO: Azeitonas colhidas à mão na última semana de Outubro. A extração suave efectuada a frio e em contínuo de modo a preservar todo o potencial aromático.

PRODUÇÃO TOTAL: 4.400 gfs/500ml

DADOS ANALÍTICOS: Acidez: <0,2% (ácido oleico).

NOTA DE PROVA: Intenso aroma de erva fresca, maçã e banana verde com final de boca elegante e persistente. Harmonioso, com notas de pimenta preta, casca de noz verde e ligeiro amargor.