



WINE & SOUL

MANOELLA DOURO ROSÉ 2023 / DOURO ROSÉ



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 varieties from Douro Valley. Balanced wines between freshness, complexity and elegance.”

REGION: Douro DOC

SUB REGION: Cima Corgo

VINEYARD: It's a 43 years old Touriga Nacional vineyard planted in terraces with southwest exposure at 450 meters altitude.

VINIFICATION: The harvest occurred on September 5th with perfect weather conditions. All grapes previously selected were pressed on a pneumatic press and fermented on stainless steel tanks at low temperatures during 5 weeks, after which was aged sur lies during 6 months.

TOTAL PRODUCTION: 30 598 bottles 75 cl.
and 980 bottles 150 cl.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 12,5% vol.
Total acidity: 5,6 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,3 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,37 • Total Extract: 20,1 g/l
Total Sugars: < 0,6 g/l

TASTING NOTE: Very pale and light color this is a classy, fresh and fragrant rosé with beautiful aromas of raspberries, roses and a light touch of clementine. Very refreshing, long with a mineral edge on the final.

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 equilíbrio entre a frescura, complexidade e elegância.”

REGIÃO: Douro DOC

SUB REGIÃO: Cima Corgo

VINHA: Vinha de Touriga Nacional com 43 anos, plantada em patamares de exposição sudoeste a 450 metros de altitude.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 5 de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas foram prensadas numa prensa pneumática, fermentou a temperaturas baixas ao longo de 5 semanas e estagiou sobre as borras finas durante 6 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 30 598 gfs 75 cl.
e 980 gfs 150 cl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 12,5% vol.
Acidez total: 5,6 g/l (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,3 g/l (Ácido Acético)
pH: 3,37 • Extracto seco: 20,1g/l
Açúcares Totais: < 0,6 g/l

NOTA DE PROVA: Tonalidade muito clara, é um rosé clássico, fresco e aromático. Apresenta notas frescas de framboesa, rosas e um ligeiro toque de clementina. Na boca apresenta frescura, notas minerais e muito longo no final.