



WINE & SOUL

PINTAS DOURO RED 2022

DOURO TÍNTO 2022



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

SUB REGION: Cima Corgo, Pinhao Valley, Vale de Mendiz

VINEYARD: 92 years old vineyard with a field blend of more than 40 different indigenous grape varieties.

VINIFICATION: The harvest was planned on the 1st of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed were foot trodden in stone lagares during all the fermentation process (10 days). The malolatic fermentation and aging was developed in french oak barrels during 20 months.

TOTAL PRODUCTION: 6.000 bottles 75cl
200 magnums, 54 bottles 3L, 15 bottles 5L.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 13,5% vol.
Total acidity: 5,3 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,6 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,74 • Total Extract: 34,6 g/l
Total Sugars: < 1 g/l

TASTING NOTE: Seductive on the nose, mineral driven with black cherry pure notes, cassis and spices. Beautiful harmony, texture and length on the palate, full of flavors and refined tannins.

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

SUB REGIÃO: Cima Corgo, Pinhão Valley, Vale de Mendiz

VINHA: Parcela única com 92 anos com cerca de 40 castas autóctones do Douro.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 1 de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 10 dias. O estágio e fermentação maloláctica decorreu em barricas de carvalho francês durante 20 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 6.000 gfs 75cl
200 magnums, 54 gfs 3L, 15 gfs 5L.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 13,5% vol.
Acidez total: 5,3 g/l (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,6 g/l (Ácido Acético)
pH: 3,74 • Extracto seco: 34,6g/l
Açúcares Totais: < 1 g/l

NOTA DE PROVA: Sedutor no nariz, mineral, com notas puras de cereja preta, cassis e especiarias. Harmonioso, boa textura e fim de boca longo. Rico em sabores e taninos refinados.

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