



WINE & SOUL

GURU DOURO WHITE 2024 / DOURO BRANCO



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 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

VINEYARD: It's a 72 years old vineyard with a field blend of Viosinho, Rabigato, Códega do Larinho and Gouveio.

These vineyards are located on north facing slopes at 600 meters.

VINIFICATION: The harvest occurred between August 22th until August 31th with perfect weather conditions. All grapes previously selected and partially de-stemmed were pressed in a pneumatic press and fermented at low temperatures in French oak barrels, 8% new, during 8 weeks, after which was aged for 9 months with battonage.

TOTAL PRODUCTION: 19 586 bottles 75 cl and 260 magnums

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 12,5% vol.
Total acidity: 5,5 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,4 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,31 • Total Extract: 18,5 g/l
Total Sugars: < 0,6 g/l

TASTING NOTE: Notable for its bracing acidity and seductive aromas of white peach, lime and stone aromas and flavors. Balanced and full of energy this lingers an amazing aftertaste.

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

VINHA: Vinha velha com cerca de 72 anos com Viosinho, Rabigato, Códega do Larinho e Gouveio. Vinhas com exposição Norte a cerca de 600 metros de altitude.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas entre os dias 22 e 31 de Agosto. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas foram prensadas numa prensa pneumática e a fermentação decorreu em barricas de carvalho Francês 8% novas, durante 8 semanas a baixas temperaturas e estagiou nas mesmas barricas durante 9 meses com “battonage”.

PRODUÇÃO TOTAL: 19 586 gfs 75 cl e 260 magnums

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 12,5% vol.
Acidez total: 5,5 g/l (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,4 g/l (Ácido Acético)
pH: 3,31 • Extracto seco: 18,5 g/l
Açúcares Totais: < 0,6 g/l

NOTA DE PROVA: Vinho bastante sedutor e elegante com aromas de flores brancas, lima pêsego branco com notas minerais. Muito longo na prova, com suave textura e excelente final de boca.