



WINE & SOUL

MANOELLA DOURO RED 2023 / 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: 43 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 3rd 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 21 months.

TOTAL PRODUCTION: 76435 bottles 75 cl., 5755 bottles 37,5cl and 1254 bottles 15ocl.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 13,5% vol. Total acidity: 5,6 g/l (Tartaric Acid) Volatile Acidity: 0,7 g/l (Acetic Acid) pH: 3,6 • Total Extract: 31 g/L Total Sugars: < 0,6g/L

TASTING NOTE: Beautiful purple color, pure and expressive flavors of cherry, raspberry and mineral notes. It’s a harmonious red, elegant yet well-structured with assertive tannins lining the finish.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 43 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 3 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 21 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 76435 gfs 75 cl., 5755 gfs 37,5cl e 1254 gfs 15ocl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 13,5% vol. Acidez total: 5,6 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,7 g/L (Ácido Acético) pH: 3,6 • Extracto seco: 31 g/L Açúcares Totais: < 0,6 g/L

NOTA DE PROVA: Bonita cor púrpura, com sabores puros e expressivos de cereja, framboesa e notas minerais. É um tinto harmonioso, elegante com boa textura, taninos equilibrados com um final longo e fresco.taninos elegantes e excelente frescura.