



WINE & SOUL

# PINTAS CHARACTER 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 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 concentration, freshness and elegance.”

**REGION:** Douro DOC

**SUBREGION:** Cima Corgo, Pinhão Valley, Vale de Mendiz.

**VINEYARD:** Old vines with more than 30 different indigenous grape varieties.

**VINIFICATION:** The harvest started on September 6th and was finalized on September 6th in perfect weather conditions. All grapes previously selected and partially de-stemmed were foot trodden in stone lagares during all the fermentation process (6 days). The aging and malolactic fermentation was developed in french oak barrels during 22 months.

**TOTAL PRODUCTION:** 31 336 bottles 75cl.  
504 bottles 150cl. and 50 bottles 300cl.

**ANALITICAL NOTES:** Alcohol: 14% vol.  
Total acidity: 5,5 g/l (Tartaric Acid)  
Volatile Acidity: 0,7 g/l (Acetic Acid)  
pH: 3,68 • Total Extract: 32,8 g/l  
Total Sugars: < 0,6 g/l.

**TASTING NOTE:** Complex, fruity and solidly built, this red shows amazing layers of black cherry, plum and savory notes. Beautifully balanced with lively acidity with fine grained 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 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, frescura e elegância.”

**REGIÃO:** Douro DOC

**SUB REGIÃO:** Cima Corgo, Vale do Pinhão, Vale de Mendiz.

**VINHA:** Vinhas velhas com cerca de 30 castas autóctones.

**VINIFICAÇÃO:** A vindima iniciou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 6 de Setembro e terminou no dia 6 de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e parcialmente desengaçadas, fermentaram em lagar com pisa a pé durante 6 dias. O estágio e fermentação maloláctica decorreu em barricas de carvalho francês durante 22 meses.

**PRODUÇÃO TOTAL:** 31 336 gfs 75 cl.  
504 gfs 150cl. e 50 gfs 300cl.

**DADOS ANALÍTICOS:** Álcool: 14% vol.  
Acidez total: 5,5 g/l (Ácido Tartárico)  
Acidez Volátil: 0,7 g/l (Ácido Acético)  
pH: 3,68 • Extracto seco: 32,8 g/l  
Açúcares Totais: < 0,6 g/l

**NOTA DE PROVA:** Complexo, frutado e estruturado, este tinto exhibe nuances incríveis de cereja preta, ameixa e notas frescas. Possui um equilíbrio perfeito com acidez vibrante e taninos texturados.