



WINE & SOUL

## PINTAS DOURO RED 2023

## DOURO TÍNTO 2023



### 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 concentration, complexity and elegance.”

**REGION:** Douro DOC

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

**VINEYARD:** 93 years old vineyard with a field blend of more than 40 different indigenous grape varieties.

**VINIFICATION:** The harvest was planned on the 28th of August in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed were foot trodden in stone lagares during all the fermentation process (7 days). The malolatic fermentation and aging was developed in french oak barrels during 23 months.

**TOTAL PRODUCTION:** 6.100 bottles 75cl  
210 magnums, 55 bottles 3L.

**ANALITICAL NOTES:** Alcohol: 14,5% vol.  
Total acidity: 5,6 g/l (Tartaric Acid)  
Volatile Acidity: 0,6 g/l (Acetic Acid)  
pH: 3,7 · Total Extract: 34,6 g/l  
Total Sugars: < 0,64 g/l

**TASTING NOTE:** Bright and precise, red exudes black cherry, floral, wild herbs and mineral flavors. Vibrant and harmonious with a terrific length and tannins it's a classic and very complex red.

**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 93 anos com cerca de 40 castas autóctones do Douro.

**VINIFICAÇÃO:** A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 28 de Agosto. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 7 dias. O estágio e fermentação maloláctica decorreu em barricas de carvalho francês durante 23 meses.

**PRODUÇÃO TOTAL:** 6.100 gfs 75cl  
210 magnums, 55 gfs 3L.

**DADOS ANALÍTICOS:** Álcool: 14,5% vol.  
Acidez total: 5,6 g/l (Ácido Tartárico)  
Acidez Volátil: 0,6 g/l (Ácido Acético)  
pH: 3,7 · Extracto seco: 34,6 g/l  
Açúcares Totais: < 0,64 g/l

**NOTA DE PROVA:** Intenso e preciso, este tinto exhibe aromas de cereja preta fresca, notas florais, ervas silvestres e muita mineralidade. Vibrante e excelente harmonia, possui uma excelente persistência, bons taninos e muita complexidade.