



WINE & SOUL

# MANOELLA DOURO ROSÉ 2024 / DOURO ROSÉ



## 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 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 freshness, complexity and elegance.”

**REGION:** Douro DOC

**SUB REGION:** Cima Corgo

**VINEYARD:** It's a 44 years old Touriga Nacional vineyard planted in terraces with southwest exposure at 450 meters altitude.

**VINIFICATION:** The harvest occurred on September 23rd with perfect weather conditions. All grapes previously selected were pressed on a pneumatic press and fermented on stainless steel tanks at low temperatures during 2 weeks, after which was aged sur lies during 7 months.

**TOTAL PRODUCTION:** 12849 bottles 75 cl.

**ANALITICAL NOTES:** Alcohol: 12,5% vol.  
Total acidity: 5,8 g/l (Tartaric Acid)  
Volatile Acidity: 0,29g/l (Acetic Acid)  
pH: 3,27 • Total Extract: 19,0 g/l  
Total Sugars: < 0,6 g/l

**TASTING NOTE:** Very pale on the color this is a beautifully balanced Rosé with peach, persimmon and light berry notes. Shows density with citrusy acidity with good length.

**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 equilíbrio entre a frescura, complexidade e elegância.”

**REGIÃO:** Douro DOC

**SUB REGIÃO:** Cima Corgo

**VINHA:** Vinha de Touriga Nacional com 44 anos, plantada em patamares de exposição sudoeste a 450 metros de altitude.

**VINIFICAÇÃO:** A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 23 de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas foram prensadas numa prensa pneumática, fermentou a temperaturas baixas ao longo de 2 semanas e estagiou sobre as borras finas durante 7 meses.

**PRODUÇÃO TOTAL:** 12849 gfs 75 cl.

**DADOS ANALÍTICOS:** Álcool: 12,5% vol.  
Acidez total: 5,8 g/l (Ácido Tartárico)  
Acidez Volátil: 0,29 g/l (Ácido Acético)  
pH: 3,27 • Extracto seco: 19,0g/l  
Açúcares Totais: < 0,6 g/l

**NOTA DE PROVA:** De cor muito pálida e atrativa, este rosé é muito equilibrado e elegante com notas de pêssego, dióspiro e notas ligeiras de frutos silvestres. Possui densidade, boa acidez e persistência no final de boca.