



WINE & SOUL

PINTAS DOURO RED 2020 / DOURO TINTO



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, Pinhão Valley, Vale de Mendiz

VINEYARD: 90 years old vineyard with a field blend of more than 40 different indigenous grape varieties.

VINIFICATION: The harvest was planned on the 5th of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed were foot trodden in stone lagares during all the fermentation process (10 days). The aging and malolactic fermentation was developed in french oak barrels during 20 months.

TOTAL PRODUCTION: 5.100 bottles 75 cl, 300 magnums, 50 bottles 3L, 15 bottles 5L, 12 bottles 9L and 6 bottles 12L.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14,5% vol. Total acidity: 5,6 g/l (Tartaric Acid) Volatile Acidity: 0,8 g/l (Acetic Acid) pH: 3,58 • Total Extract: 36,7 g/L Total Sugars: < 0,9 g/L.

TASTING NOTE: Complex, sophisticated and harmonious, this red is rich and pure with notes of black cherry, black currant and spice flavors with expressive minerality. On the palate is bright and focused with refined tannins, amazing fruit and terrific finish.

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 Rio Pinhão.

“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, complexidade e elegância.”

REGIÃO: Douro DOC

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

VINHA: Parcela única com 90 anos com cerca de 40 castas autóctones do Douro.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 5 de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 10 dias. O estágio e fermentação maloláctica decorreu em barricas de carvalho francês durante 20 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 5.100 gfs 75 cl, 300 magnums, 50 gfs 3L, 15 gfs 5L, 12 gfs 9L e 6 gfs 12L.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 14,5% vol. Acidez total: 5,6 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,8 g/L (Ácido Acético) pH: 3,58 • Extracto seco: 36,7 g/L Açúcares Totais: < 0,9 g/L.

NOTA DE PROVA: Complexo, sofisticado e com grande harmonia, este vinho é rico e muito puro com notas de cereja preta, groselha e especiarias com intensa mineralidade. Na boca é concentrado e elegante com taninos perfeitos, fruta bem presente e final muito longo.

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