



WINE & SOUL

PINTAS CHARACTER DOURO RED 2021 / 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, complexity 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 4th and was finalized on September 23rd in perfect weather conditions. All grapes previously selected and partially 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 18 months.

TOTAL PRODUCTION: 31 000 bottles 75 cl.
510 bottles 150cl. and 30 bottles 300cl.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14% vol.
Total acidity: 5,5 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,6 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,62 • Total Extract: 32,8 g/L
Total Sugars: < 0,6 g/L.

TASTING NOTE: Very fresh on the nose, with sleek pure notes of plum, blackberry and black cherry with subtle spicy notes. Very fine texture and concentration with refined tannins, beautiful and long 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 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, complexidade 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 4 de Setembro e terminou no dia 23 de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e parcialmente desengaçadas, fermentaram em lagar com pisa a pé durante 10 dias. O estágio e fermentação maloláctica decorreu em barricas de carvalho francês durante 18 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 31 000 gfs 75 cl.
510 gfs 150cl. e 30 gfs 300cl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 14 % vol.
Acidez total: 5,5 g/l (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,6 g/l (Ácido Acético)
pH: 3,62 • Extracto seco: 32,8 g/l
Açúcares Totais: < 0,6 g/l .

NOTA DE PROVA: Muito fresco no nariz com notas puras de ameixa, amora e cereja preta com notas subtis de especiarias. Boa textura e concentração, com taninos excelentes e final longo.