



WINE & SOUL



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

**VINIFICATION:** The harvest was planned on the 7th 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 malolatic fermentation and aging was developed in french oak barrels during 20 months.

**TOTAL PRODUCTION:** 6.100 bottles 75cl 300 magnums, 50 bottles 3L, 15 bottles 5L, 12 bottles 9L and 6 bottles 12L.

**ANALITICAL NOTES:** Alcohol: 14,5% vol. Total acidity: 5,8 g/l (Tartaric Acid) Volatile Acidity: 0,7 g/l (Acetic Acid) pH: 3,69 • Total Extract: 33,3 g/l Total Sugars: < 0,9 g/l

**TASTING NOTE:** Deep dark color. Rich and impactive nose with dark berries, violet, black currant and spices. Fresh and mineral on the palate with refined tannins and terrific texture.

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

**VINIFICAÇÃO:** A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 7 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:** 6.100 gfs 75cl 300 magnums, 50 gfs 3L, 15 gfs 5L, 12 gfs 9L e 6 gfs 12L.

**DADOS ANALÍTICOS:** Álcool: 14,5% vol. Acidez total: 5,8 g/l (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,7 g/l (Ácido Acético) pH: 3,69 • Extracto seco: 33,3 g/l Açúcares Totais: < 0,9 g/l

**NOTA DE PROVA:** Opaco na cor. Aroma rico e impactante com notas de frutos negros, violeta, groselha e especiarias. Fresco e mineral na boca com taninos perfeitos e excelente textura.