

MANOELLA
2012
DOURO
RED / TINTO



COMPANY: Established in 2001 by Sandra Tavares da Silva and Jorge Serôdio 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: 35 years old vineyard from Quinta da Manoella estate with southwestern exposure.

BLEND: 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz and 5% Tinta Francisca.

VINIFICATION: The harvest was planned for the third week of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed were foot trodden in stone lagares during all the fermentation process (8 days). The aging was developed in old french oak barrels during 16 months.

TOTAL PRODUCTION: 16.454 bottles 750 ml and 309 bottles 1500 ml.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14% vol. Total acidity: 4,8 g/l (Tartaric Acid) Volatile Acidity: 0,5 g/l (Acetic Acid) pH: 3,64 • Total Extract: 29,4 g/l.

TASTING NOTE: Beautiful purple color, fresh notes of raspberry, blackberry and spices. On the palate shows round and velvety tannins, good concentration and long aftertaste.

EMPRESA: Fundada em 2001 pelo casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges, que tem 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, Pinhão Valley, Vale de Mendiz.

VINHA: Vinha com 35 anos situada na Quinta da Manoella com exposição sudoeste.

LOTE: 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz e 5% Tinta Francisca.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas na terceira semana de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 8 dias. O estágio decorreu em barricas usadas de carvalho francês durante 16 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 16.454 garrafas 750ml e 309 garrafas 1500ml.

DADOS ANALÍTICOS: Alcool: 14% vol. Acidez total: 4,8 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,5 g/L (Ácido Acético) pH: 3,64 • Extracto seco: 29,4 g/L.

NOTA DE PROVA: Bonita cor púrpura, notas frescas de amora, framboesa e especiarias. Na boca persistem taninos redondos e aveludados, excelente concentração e frescura.

WINE & SOUL

Av. Júlio de Freitas, 6 Vale de Mendiz, 5085-101 Pinhão Portugal
T +351 254 738 076 • F +351 254 732 623
info@wineandsoul.com • www.wineandsoul.com



Safra 2012. Jantar em 29/10/2015, Lisboa.