

## GURU DOURO WHITE 2020 / DOURO BRANCO



WINE &amp; SOUL

AV. Júlio de Freitas, nº6  
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 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

**VINEYARD:** It's a 59 years old vineyard with a field blend of Viosinho, Rabigato, Códaga do Larinho and Gouveio.

These vineyards are located on north facing slopes at 600 meters.

**VINIFICATION:** The harvest occurred on August 18th with perfect weather conditions. All grapes previously selected and partially de-stemmed were pressed in a pneumatic press and fermented at low temperatures in French oak barrels, 9% new, during 4 weeks, after which was aged for 8 months with battonage.

**TOTAL PRODUCTION:** 12.463 bottles 75 cl and 208 magnums

**ANALITICAL NOTES:** Alcohol: 12,5% vol.  
Total acidity: 5,0 g/l (Tartaric Acid)  
Volatile Acidity: 0,2 g/l (Acetic Acid)  
pH: 3,34 · Total Extract: 18,5 g/l  
Total Sugars: < 0,6 g/l

**TASTING NOTE:** Very seductive and elegant wine, exhibiting white flowers, grapefruit, lime and a beautiful mineral touch. Very long on the palate with great texture and aftertaste.

**EMPRESA:** Fundada em 2001 pelo casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges, que têm investido e comprado vinhas velhas e propriedades no vale do 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

**VINHA:** Vinha velha com cerca de 59 anos com Viosinho, Rabigato, Códaga do Larinho e Gouveio. Vinhas com exposição Norte a cerca de 600 metros de altitude.

**VINIFICAÇÃO:** A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 18 de Agosto. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas foram prensadas numa prensa pneumática e a fermentação decorreu em barricas de carvalho Francês 9% novas, durante 4 semanas a baixas temperaturas e estagiou nas mesmas barricas durante 8 meses com "battonage".

**PRODUÇÃO TOTAL:** 12.463 gfs 75 cl e 208 magnums

**DADOS ANALÍTICOS:** Álcool: 12,5% vol.  
Acidez total: 5,0 g/l (Ácido Tartárico)  
Acidez Volátil: 0,2 g/l (Ácido Acético)  
pH: 3,34 · Extracto seco: · 18,5 g/l  
Açucars Totais: < 0,6 g/l

**NOTA DE PROVA:** Vinho bastante sedutor e elegante com aromas de flores brancas, toranja, lima e notas minerais. Muito longo na prova, com boa textura e excelente final de boca.

*Safra 2020. Jantar em 13/05/2022. Vino Nobile.*