



WINE & SOUL

GURU DOURO WHITE 2023 / DOURO BRANCO



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 freshness, complexity and elegance.”

REGION: Douro DOC

SUB REGION: Cima Corgo

VINEYARD: It's a 71 years old vineyard with a field blend of Viosinho, Rabigato, Códega do Larinho and Gouveio. These vineyards are located on north facing slopes at 600 meters.

VINIFICATION: The harvest occurred between August 17th until August 25th 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, 8% new, during 8 weeks, after which was aged for 8 months with battonage.

TOTAL PRODUCTION: 21 000 bottles 75 cl and 270 magnums

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 12,5% vol.
Total acidity: 5,2 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,4 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,39 • Total Extract: 17,5 g/l
Total Sugars: < 0,6 g/l

TASTING NOTE: Very seductive and elegant wine, exhibiting white flowers, lime and delicate white peach, with beautiful mineral touch. Silky texture on the palate with intense and long aftertaste.

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 frescura, complexidade e elegância.”

REGIÃO: Douro DOC

SUB REGIÃO: Cima Corgo

VINHA: Vinha velha com cerca de 71 anos com Viosinho, Rabigato, Códega do Larinho e Gouveio. Vinhas com exposição Norte a cerca de 600 metros de altitude.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas entre os dias 17 e 25 de Agosto. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas foram prensadas numa prensa pneumática e a fermentação decorreu em barricas de carvalho Francês 8% novas, durante 8 semanas a baixas temperaturas e estagiou nas mesmas barricas durante 8 meses com “battonage”.

PRODUÇÃO TOTAL: 21 000 gfs 75 cl e 270 magnums

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 12,5% vol.
Acidez total: 5,2 g/l (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,4 g/l (Ácido Acético)
pH: 3,39 • Extracto seco: 17,5 g/l
Açúcares Totais: < 0,6 g/l

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