



WINE & SOUL

MANOELLA DOURO WHITE 2024/ 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 58 years old vineyard planted with Gouveio, Viosinho, Rabigato and Códaga do Larinho on a north facing slope of granitic soil, situated at 600 meters altitude.

VINIFICATION: The harvest started on the 28th of August, in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed were pressed in a pneumatic press and fermented on stainless steel tanks and concrete egg, at low temperatures during 8 weeks, after which was aged sur lies during 7 months.

TOTAL PRODUCTION: 56 400 bottles 75cl, 810 bottles 150cl and 2900 bottles 37,5cl

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 12,5% vol.
Total acidity: 6,0 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,25 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,26 • Total Extract: 19,3 g/l
Total Sugars: < 0,6 g/l

TASTING NOTE: Bright and intense color with spring flower, white peach and vivid lime aromas. Round and almost creamy on the palate with refined freshness, purity of flavours and beautiful balance.

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 com 58 anos situada numa encosta virada a Norte com solo granítico, plantada com as castas Gouveio, Viosinho, Rabigato e Códaga do Larinho, a 600 metros de altitude.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 28 de Agosto. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas foram prensadas numa prensa pneumática. A fermentação decorreu em cubas de aço inox e ovo de cimento, a temperaturas baixas ao longo de 8 semanas e estagiou sobre borras finas durante 7 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 56 400 gfs 75cl, 810 gfs 150cl e 2900 gfs 37,5cl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 12,5% vol.
Acidez total: 6,0 g/l (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,25 g/l (Ácido Acético)
pH: 3,26 • Extracto seco: 19,3 g/l
Açúcares Totais: < 0,6 g/l

NOTA DE PROVA: Cor intensa e brilhante com aromas de flores primaveris e lima fresca. Redondo e com bom volume de boca, apresenta uma frescura fina, pureza de sabores e excelente equilíbrio.