



WINE & SOUL

MANOELLA TAWNY AND RUBY FINEST RESERVE PORT

QUINTA DA MANOELLA ESTATE

is located at Vale do Pinhão and it is a very historic property that belongs to the family for 5 generations. All the wines are crafted by Sandra and Jorge Seródio Borges being very distinctive, elegant and pure.

MANOELLA TAWNY FINEST RESERVE PORT

is a blend of Port wines from Quinta da Manoella that were matured and aged in seasoned old casks of 630 liters approximately during 6 years at our old lodge.

REGION: DO PORTO

ANALITICAL NOTES:

Alcohol: 19,5% vol. pH:3,75 Baumé: 3,4

TASTING NOTE:

Beautiful amber color, fresh and intense nose with nuts, figs and very integrated wood. Smooth and round on the palate, rich flavors of dry fruits and apricot.

MANOELLA RUBY FINEST RESERVE PORT

is a blend of Port wines from Quinta da Manoella which is located at Pinhão Valley. It was aged and matured in large oak vats for approximately 6 years at our old Lodge.

REGION: DO PORTO

ANALITICAL NOTES:

Alcohol: 19,5% vol. pH: 3,75 Baumé: 4,1

TASTING NOTE:

Deep color, excellent intensity of fruit predominating blackcurrant and cherry notes. Great mouth feeling, silky tannins and fresh wild blackberries on the palate.

A QUINTA DA MANOELLA

situa-se no vale do Rio Pinhão, é uma Quinta histórica que pertence à família há 5 gerações. Todos os vinhos são produzidos por Sandra e Jorge Seródio Borges com um estilo muito distinto, elegante e puro.

MANOELLA TAWNY FINEST RESERVE PORT

é um lote de vinhos do Porto da Quinta da Manoella envelhecidos em cascos de aproximadamente 630 litros durante cerca de 6 anos nos nossos armazéns.

REGIÃO: DO PORTO

DADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 19,5% vol. pH:3,75 Baumé: 3,4

NOTAS DE PROVA:

Apresenta bonita cor âmbar, nariz intenso e fresco, com presença de nozes, figos e notas de madeira fina bem integrada. Suave na boca evidenciando frutos secos e alperce.

MANOELLA RUBY FINEST RESERVE PORT

é elaborado a partir de um lote de vinhos do Porto da Quinta da Manoella situada no Vale do Rio Pinhão. Estagiou em tonéis de madeira de carvalho durante cerca de 6 anos nos nossos Armazéns.

REGIÃO: DO PORTO

DADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 19,5% vol. pH:3,75 Baumé: 4,1

NOTAS DE PROVA:

Boa profundidade de cor, excelente intensidade de fruta predominando groselha e notas de cereja madura. Bom volume de boca, taninos sedosos e notas de amora silvestre.



WINE & SOUL

AV. Júlio de Freitas, 6
Vale de Mendiz 5085-101 Pinhão
Portugal
T +351 254 738 076
office@wineandsoul.com
www.wineandsoul.com