



WINE & SOUL

PINTAS VINTAGE PORTO 2024 / PORTO VINTAGE 2024



WINE & SOUL

AV. Júlio de Freitas, nº86
Vale de Mendiz 5085-101 Pinhão
Portugal
T +351 254 738 076
office@wineandsoul.com
www.wineandsoul.com

Scan to learn more



Digitalize para saber mais

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 freshness, complexity and elegance."

REGION: DO PORTO

VINEYARD: It's a 91 years old vineyard with a field blend of more than 40 different indigenous grape varieties.

VINIFICATION: The harvest took place on the 21st of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected and non de-stemmed were foot trodden in stone lagares. The aging was developed in a old Port cask during 19 months, after which the wine was bottled.

TOTAL PRODUCTION: 2000 bottles
75 cl.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 20% vol. Total acidity: 5,0 g/l (Tartaric Acid)
Volatile Acidity: 0,19 g/l (Acetic Acid)
pH: 3,78 • Total Extract: 145 g/L
Baumé: 4,4 • Total Sugars: 104 g/L

TASTING NOTE: Impressive purple-black color. Intense and fresh blackberry, blackcurrant and powerful woodland fruit. On the palate, this wine has beautifully ripe tannins, providing great structure and volume combined with a veil of violet, minty herbal aromas and complex fruit.

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 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: DO PORTO

VINHA: Vinha com 91 anos com cerca de 40 castas autóctones do Douro.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 21 de Setembro. As uvas com engão devidamente seleccionadas, fermentaram em lagar com pisa a pé. O estágio decorreu em Tonel durante 19 meses após o qual foi engarrafado.

PRODUÇÃO TOTAL: 2000 garrafas
75 cl.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 20% vol. Acidez total: 5,0 g/L (Ácido Tartárico)
Acidez Volátil: 0,19 g/L (Ácido Acético)
pH: 3,78 • Extracto seco: 145 g/L
Baumé: 4,4 • Açúcares Totais: 104 g/L

NOTA DE PROVA: Impressionante cor púrpura. Notas frescas e intensas de amora, groselha preta e frutos de bosque. Este vinho na boca, apresenta taninos maduros que promovem uma excelente estrutura e textura integrados com notas de violeta, hortelã e fantástica complexidade de fruta.