

PINTAS 2011 DOURO RED / TINTO



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, Pinhão Valley, Vale de Mendiz.

VINEYARD: 80 years old single vineyard with more than 30 different indigenous Douro grape varieties

VINIFICATION: The harvest was planned for the second week of September in perfect weather conditions. All grapes previously selected and de-stemmed were foot trodden in stone lagares during all the fermentation process (10 days). The aging and malolactic fermentation was developed in french oak barrels during 20 months.

TOTAL PRODUCTION: 5.900 bottles 75 cl, 300 magnums.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14,5% vol. Total acidity: 5,3 g/l (Tartaric Acid) Volatile Acidity: 0,6g/l (Acetic Acid) pH: 3,66 • Total Extract: 33,3 g/l.

TASTING NOTE: Intense purple color. Floral, spicy aromas combined with blackberry and dark chocolate. Beautiful balance of freshness, minerality and elegance. Perfect tannins and long finish.

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 Rio 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, Vale do Pinhão, Vale de Mendiz.

VINHA: Vinha única com 80 anos com cerca de 30 castas autóctones do Douro.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas na segunda semana de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 10 dias. O estágio e fermentação maloláctica decorreu em barricas de carvalho francês durante 20 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 5.900 garrafas 75 cl, 300 magnums.

DADOS ANALITICOS: Álcool: 14,5% vol. Acidez total: 5,3 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,6 g/L (Ácido Acético) pH: 3,66 • Extracto seco: 33,3 g/L.

NOTA DE PROVA: Cor púrpura muito intensa. Aromas a violetas combinados com frutos de bago preto maduro, especiarias e chocolate preto. Excelente equilíbrio, mineralidade e frescura, taninos maduros e final elegante.