

PINTAS CHARACTER 2009 DOURO RED / TINTO



COMPANY: Sandra is winemaker at Quinta do Vale D. Maria since 1999 and in Quinta de Chocapalha (family's estate) since 2000 and Jorge is also winemaker at Quinta do Passadouro and is involved in new projects in Douro Valley. "In 2001 we decided to make a wine together, so we bought an old port lodge at Vale de Mendiz, rebuilt the lagares and choosed grapes from the Pinhão Valley. In 2003 we bought the vineyard. Our goal is to create wines that express all the character of the traditional vineyards and varieties from the Douro Valley. Balanced wines between the concentration, complexity and elegance."

REGION: Douro DOC Red Wine

VINEYARD: Old vineyards with a field blend of more than 30 different 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 50% new French oak barriques and 50% one year old during 18 months.

TOTAL PRODUCTION: 10 100 bottles of 750 ml • 300 Magnums • 30 Jeroboams

ANALITICAL NOTES: Alcohol – 14,5% vol.
• Total Acidity – 5,62 g/L (tartaric acid)
• Volatile Acidity – 0,62 g/L (acetic acid) • pH – 3,66 • Total Extract – 34,4 g/L

TASTING NOTE: Very rich and powerful red, with notes of raspberry, black cherry and plums. The long finish as velvety and well integrated tannins associated with freshness and beautiful ripe fruit.

EMPRESA: A Sandra é enóloga na Quinta do Vale D. Maria desde 1999 e na Quinta de Chocapalha (family's estate) desde 2000 e o Jorge é também enólogo na Quinta do Passadouro e está envolvido em novos projectos no Douro Valley.

"Em 2001, decidimos produzir um vinho juntos, assim comprámos uma propriedade em Vale de Mendiz, reconstruímos os lagares e seleccionámos as uvas do Vale do Pinhão. Em 2003 comprámos a vinha."

REGIÃO: Douro DOC Vinho Tinto

VINHA: Vinhas Velhas com cerca de 30 castas autóctones do Douro.

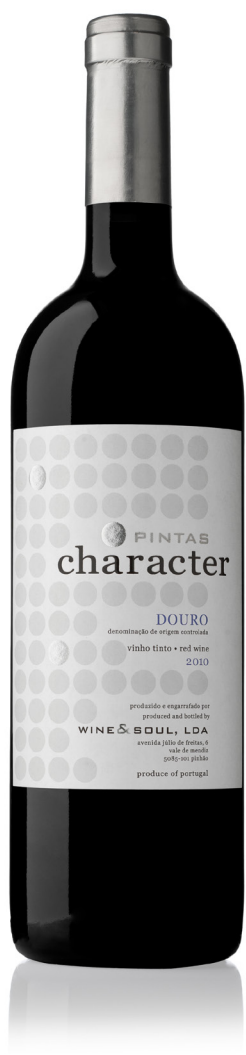
VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas na segunda semana de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 10 dias. O estágio e fermentação maloláctica decorreu em barricas de carvalho francês durante 18 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 10 100 gfs 75 cl, 300 Magnums, 30 Jeroboams

"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."

NOTA DE PROVA: Cor violeta muito intensa. Frutado e mineral com notas frescas de cereja preta, ameixa e frutos silvestres. Vigoroso na boca com taninos bem integrados e aveludados associados a excelente fruta.

PINTAS CHARACTER 2010 DOURO RED / TINTO



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 the traditional vineyards and varieties from the Douro Valley. Balanced wines between the concentration, complexity and elegance.”

REGION: Douro DOC.

SUB REGION: Cima Corgo, Pinhão Valley, Vale de Mendiz.

VINEYARD: Old vines 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 lagers during all the fermentation process (10days). The aging and malolactic fermentation was developed in french oak barrels during 18 months.

TOTAL PRODUCTION: 10 000 bottles 75 cl, 300 magnums, 40 magnums.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14,5% vol.Total acidity: 5,2 g/L • Volatile Acidity: 0,7g/L pH: 3,70 • Total Extract : 31,2 g/L.

TASTING NOTE: Beautiful violet color. Very rich and powerful red, with notes of fresh black cherry, plum and raspberry. Long aftertaste with very well integrated and velvety tannins associated with beautiful ripe fruit.

EMPRESA: Fundada em 2001 pelo casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Seródio Borges, que tem 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: Vinhas velhas com cerca de 30 castas autóctones do Douro.

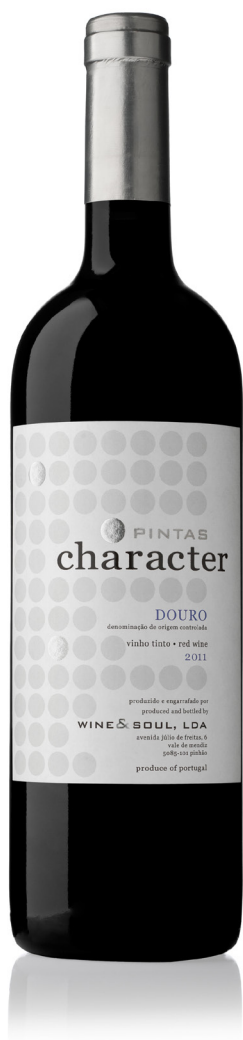
VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas na segunda semana de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas fermentaram em lagar com pisa a pé durante 10 dias. O estágio e fermentação maloláctica decorreu em barricas de carvalho francês durante 18 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 10 000 gfs 75 cl, 300 magnums, 40 Jeroboams

DADOS ANALÍTICOS: Alcool: 14,5% vol.Acidez Total: 5,2 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,7 g/L (Ácido Acético) pH: 3,70 • Extracto Seco: 31,2 g/L.

NOTA DE PROVA: Cor violeta muito intensa. Frutado e mineral com notas frescas de cereja preta, ameixa e frutos silvestres. Vigoroso na boca com taninos bem integrados e aveludados associados a excelente fruta.

PINTAS CHARACTER 2011 DOURO RED / TINTO



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 concentration, complexity and elegance.”

REGION: Douro DOC.

SUB REGION: Cima Corgo, Pinhão Valley, Vale de Mendiz.

VINEYARD: Old vines 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 18 months.

TOTAL PRODUCTION: 10.500 bottles 75cl, 220 magnums, 20 jeroboams.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14,5% vol. Total Acidity: 5,4 g/L (Tartaric Acid) Volatile Acidity: 0,6 g/L (Acetic Acid) pH: 3,65 • Total Extract: 34,6 g/L.

TASTING NOTE: Beautiful violet color. Very rich and powerful red, with notes of fresh black cherry, plum and raspberry. Long aftertaste with very well integrated and velvety tannins associated with beautiful ripe fruit.

EMPRESA: Fundada em 2001 pelo casal de enólogos Sandra Tavares da Silva e Jorge Seródio Borges, que tem 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: Vinhas velhas 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 18 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 10.500 bottles 75cl, 220 magnums, 20 jeroboams.

DADOS ANALÍTICOS: Álcool: 14,5% vol. Acidez total: 5,4 g/L (Ácido Tartárico) Acidez Volátil: 0,6 g/L (Ácido Acético) pH: 3,65 • Extracto seco: 34,6 g/L.

NOTA DE PROVA: Cor violeta muito intensa. Frutado e mineral com notas frescas de cereja preta, ameixa e frutos silvestres. Vigoroso na boca com taninos bem integrados e aveludados associados a excelente fruta.