

PINTAS 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. A balanced wine between the concentration, complexity and elegance."

REGION: Douro Red Wine

VINEYARD: It's a 79 years old vineyard with more than 30 different portuguese 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 70% new French oak barriques and 30% one year old during 20 months.

TOTAL PRODUCTION: 5 500 bottles of 75 cl • 100 Magnums • 10 Jeroboams

ANALITICAL NOTES: Alcohol – 14,5% vol. • Total Acidity – 5,71 g/L (tartaric acid) • Volatile Acidity – 0,68 g/L (acetic acid) • pH – 3,61 • Total Extract – 35,4 g/L

TASTING NOTE: Full-bodied and deeply concentrated, with a spicy and floral aroma, flavours of blackberry and dark chocolate. Ripe, round and balanced with a notable acidity, firm tannins and a long finish.

EMPRESA: Sandra é enóloga na Quinta do Vale D. Maria desde 1999 e na Quinta de Chocapalha (Quinta familiar) desde 2000 e o Jorge é também enólogo na Quinta do Passadouro e outros projectos no Douro.

“Em 2001 decidimos fazer um vinho juntos, comprámos um velho armazém em Vale de Mendiz, reconstruímos os lagares e escolhemos uma vinha velha no vale do rio Pinhão. O nosso objectivo é criar vinhos que expressem todo o carácter das vinhas e castas tradicionais do Douro. Vinhos equilibrados entre concentração, complexidade e elegância.”

REGIÃO: Douro DOC

VINHA: Vinha velha de 79 anos com cerca de 30 castas autóctones diferentes.

VINIFICAÇÃO: A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas na segunda semana de Setembro. As uvas devidamente seleccionadas e desengaçadas foram pisadas a pé em lagares de granito durante toda a fermentação (10 dias). A fermentação maloláctica e posterior estágio processou-se em barricas de carvalho francês durante 20 meses.

PRODUÇÃO TOTAL: 5 500 gfs 75 cl • 100 Magnums • 10 Jeroboams

DADOS ANALITICOS: Alcool – 14,5% vol. • Acidez Total – 5,71 g/L (Ácido Tartárico) • Acidez Volátil – 0,68 g/L (Ácido Acético) • pH – 3,61 • Extracto Seco – 35,4 g/L

PINTAS 2010 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 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: 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 lagers during all the fermentation process (10days). The aging and malolactic fermentation was developed in french oak barrels during 20 months.

TOTAL PRODUCTION: 5 500 bottles of 75 cl • 200 Magnums • 20 Jeroboams.

ANALITICAL NOTES: Alcohol: 14,5% vol. Total acidity: 5,1 g/L • Volatile Acidity: 0,7 g/L pH: 3,67 • Total Extract : 31,4 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 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: 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: 5 500 gfs 75 cl • 200 Magnums • 20 Jeroboams.

DADOS ANALITICOS: Alcool – 14,5% vol. • Acidez Total – 5,1 g/L (Ácido Tartárico) • Acidez Volátil – 0,7 g/L (Ácido Acético) • pH: 3,67 • Extracto Seco: 31,4 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.

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.