



Quinta da Manoella 2017

Viola impenetrabile. Al naso sprigiona prugna matura, ciliegia nera e cassis con delicate sfumature legnose. Al palato delicate ciliegie nere, legno di cedro e sambuco sono accompagnati da sentori di cioccolato fondente. Un vino intenso e complesso, seppur elegante, con tannini vellutati e una mineralità aromatica. Ottimo potenziale di invecchiamento.

Produttore	Wine & Soul
Categoria	Vino rosso
Paese	Portogallo
Regione	Douro
Classificazione	Vinho Tinto
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.9 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Diverse autochthone Rebsorten
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	9222117
Adatto a	Formaggi, Brasati, Manzo
Valutazioni	Robert Parker 95/100



Vinificazione

Vinificato in contenitori di pietra e lavorato con i piedi durante la fermentazione di 10 giorni. Sottoposto poi a pressatura e affinato in barrique francesi nuove per 20 mesi.

Terroir

Viti di oltre 100 anni con più di 30 diversi vitigni autoctoni del Douro.

Storia





La fondazione da parte di Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges risale al 2001, quando i due viticoltori, partner anche nella vita privata, hanno investito in antichi vigneti e acquistato terreni nella valle di Pinhão. «Il nostro obiettivo è produrre vini che riflettano il carattere dei vigneti tradizionali e dei vitigni della Valle del Douro: vini equilibrati che sposino concentrazione, complessità ed eleganza».

