



Ícones

Degusta 

PINTAS – Porto Vintage 2007

Wine & Soul

Sandra Tavares foi modelo durante 12 anos e hoje é enóloga e produz o seu próprio vinho na região do Douro. O primeiro vinho produzido pela Wine & Soul foi o PINTAS, uma homenagem ao seu cão de estimação, um inquieto pointer que exige atenção. Quando você conversa com ela, muitas vezes o cão Pintas carrega uma pedra na boca e se “distra” deixando-a cair no seu pé!!! Um baita Porto!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Fortificado/Licoroso/Doce

Terroir

País Portugal

Região Douro/Vila Nova de Gaia

Produtor Wine & Soul

Safra 2007

Elaboração

Uva Rufete, Touriga Franca e Tinta Roriz, Touriga Nacional

Teor Alcoólico 20%

Amadurecimento 2 anos em grandes barricas de carvalho

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho Rubi/violáceo

Olfativo Frutas negras maduras, ameixa preta de manjar, amora, violeta, alcaçuz.

Gustativo Rico, intenso, estruturado, muito encorpado e persistente.

Harmonização Chocolate amargo, ovo de páscoa e demais sobremesas a base de chocolate

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°

Estimativa de Guarda 50 anos

Curiosidade sobre a Viognier

No que tange às uvas, o vinho do porto é produzido exclusivamente a partir de cepas provenientes da região demarcada do Douro, ao norte de Portugal, mais precisamente 100km leste do Porto, sendo que os principais vinhedos ficam nas sub-regiões da Régua e do Pinhão. Já no que tange ao seu envelhecimento, quase a sua totalidade é armazenada nas caves de Vila Nova de Gaia. Mas, o vinho do Porto é cultivado no Douro e armazenado em Vila Nova de Gaia?! Isso mesmo! E só levou esse nome em virtude de ser exportado para o mundo todo a partir da cidade do Porto.