



ícones



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 “distrai” 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
Safr	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.