

Wine & Soul

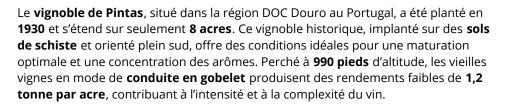
Avec une production limitée à seulement 5 500 bouteilles, ce millésime est une expression rare du terroir du Douro, illustrant le savoir-faire des vignerons Sandra Tavares da Silva et Jorge Serôdio Borges.



Pintas 2011

Douro, Portugal

Région et Vignobles



Ce vignoble est un **assemblage de champ** regroupant plus de 35 cépages indigènes, une pratique qui reflète la diversité et la riche histoire de la viticulture portugaise. Le sol de schiste ajoute une minéralité unique au vin, renforçant sa capacité de vieillissement et sa structure.



Le **Pintas 2011** est élaboré avec une approche traditionnelle et soignée, commençant par une **maceration par foulage au pied** dans des **lagares en granit** pendant 12 jours, suivie d'une fermentation à une température contrôlée de **24°C**. Ce processus préserve l'intégrité et la profondeur de chaque cépage.

Le vin est ensuite élevé pendant **22 mois en barriques de chêne français**, dont 70 % de fûts neufs et 30 % de seconde utilisation, ce qui lui confère des couches supplémentaires de complexité et de structure. Ce long élevage en fût, associé à un **taux d'alcool de 14,5 %**, donne un vin riche, équilibré et taillé pour la garde. Les techniques de vinification mettent en valeur l'acidité naturelle et les tannins fins, créant une bouche harmonieuse et sans fausse note.



Notes de Dégustation

- **Robe** : Rubis intense, profond, avec des reflets violets.
- Nez : Aromatique et complexe, avec des notes d'épices, de mûre, des touches florales et des accents subtils de chocolat noir.
- **Bouche** : Corsé et rond, avec une structure équilibrée. L'acidité notable et les tannins fins ajoutent de l'élégance, menant à une **finale longue et persistante** qui laisse une impression durable.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Vinhas Velhas







Pintas 2011

Le Saviez-vous?

Le **vignoble de Pintas** est l'un des rares vignobles du Douro à présenter un assemblage de plus de 35 cépages indigènes. Cette diversité enrichit non seulement la complexité du vin, mais représente également un morceau vivant de l'histoire viticole portugaise, préservée grâce au travail minutieux de **Sandra Tavares da Silva et Jorge Serôdio Borges**.

Idées d'Accords Mets et Vins

- Ragoût d'Agneau Portugais : La profondeur et les tannins du vin équilibrent bien les saveurs riches et épicées du ragoût, sublimant les notes savoureuses de l'agneau.
- **Côte de Bœuf Grillée** : Un accord robuste, où l'acidité du vin coupe la graisse de la viande et complète les saveurs grillées.
- Fromage Manchego Affiné: Les fruits du vin et son acidité en font un mariage harmonieux avec ce fromage à la fois noisetté et légèrement piquant.
- Canard Rôti avec Sauce aux Figues : Les notes de fruits noirs et de chocolat du vin sont magnifiquement échoées par la sauce aux figues, créant un accord élégant.

98 Wine Spectator

Wine Spectator (WS): 98 Points (2011)

Rich, well-crafted and full of refinement, this red offers powerful flavors of dried sage, crushed red plum and succulent dark berry, supported by fresh acidity and silky tannins. Long and lush on the rich finish, which is filled with vibrant spicy notes.



Robert Parker (RP): 94 Points (2011)

The 2011 Pintas, the original flagship of the winery, is an old vines field blend aged in French oak (only 70% new; 30% second pass) for 20 months. As has become the pattern, this shows more depth than its more elegant new sibling (the Manoella Old Vines also reviewed this issue), but this year it is also a very bright and relatively (it is not Manoella!) elegant vintage in its own right. This is a vintage in which the wine should excel, and does. It is likely to be on the short list as a contender for the best Pintas yet, but it is too tight and unevolved at the moment, a bit hard to read (a comment that is true for many 2011s at the moment). So, let-s be conservative just now and leave that conversation for a few years hence. In the meanwhile, it will soon be bursting with flavor. It is beautifully constructed, with crisp persistence on the finish and the promise of future development to come. It should come into better balance in time and it showed dramatic improvement the next day, still tightly wound after being open for a couple of hours on Day 2, but very focused and beautifully constructed. It comes in at 14.5% alcohol. There were 5,900 750ml bottles produced, along with some large format bottles. Drink 2015-2026.



