

WINE & SOUL

WINE
&
SOUL

Wine & Soul

Le Wine & Soul Pintas Porto Vintage 2011 est une expression profonde du Douro, regroupant un assemblage de plus de 30 cépages indigènes et incarnant la richesse et la longévité de l'héritage viticole du Portugal.

WINE & SOUL

Pintas Vintage 2011

Douro, Portugal

Région et Vignobles

La **vallée du Douro**, l'une des régions viticoles les plus célèbres du Portugal, est le berceau du Wine & Soul Pintas Porto. Cette région se distingue par son paysage accidenté, son ensoleillement intense et ses terrasses spectaculaires creusées dans les montagnes, permettant aux vignes de prospérer malgré des conditions difficiles. Le microclimat unique de la vallée, avec des variations de température extrêmes, intensifie la maturité et la concentration des raisins. Les sols riches en **schiste** dominent cette région, réputés pour encourager les racines profondes qui renforcent la résilience du vignoble et apportent une complexité minérale.

Le **vignoble Pintas** est situé sur des terrasses orientées plein sud du Douro, à une altitude de 250 mètres, offrant un environnement idéal pour cultiver des raisins de qualité supérieure. Planté à l'origine en **1930** et cultivé selon la méthode traditionnelle de la **taille en gobelet**, ce vignoble présente un faible rendement d'environ **1,2 tonne par acre**. Avec une superficie modeste de 2 hectares et environ **6 000 pieds de vigne**, le vignoble Pintas contribue à un porto intensément concentré et expressif.

Vinification

Le **Pintas Porto 2011** est issu d'un **assemblage de plus de 30 cépages indigènes du Douro**, illustrant la diversité viticole de la région. Tous les raisins sont récoltés manuellement et triés avec soin avant le début de la fermentation dans des **lagares en granit** traditionnels. Pendant les cinq jours de fermentation, les raisins sont **foulés aux pieds**, une méthode ancestrale du Douro qui permet une macération complète et une extraction précise des tanins. Après l'ajout d'eau-de-vie pour arrêter la fermentation et préserver la douceur naturelle, le vin est prêt pour le vieillissement.

Le vieillissement s'effectue dans des **fûts de chêne portugais de 40 ans** pendant **19 mois**, permettant au vin de développer une complexité et une finesse sans influence excessive du bois. Ce vieillissement long en fûts confère au vin une structure et un raffinement subtils, complétant ainsi son caractère audacieux. Cette période de maturation longue produit un porto richement structuré et idéal pour le vieillissement à long terme, capturant l'essence du millésime **2011**.

96
Pintas



Alcool : 20,00 %

Composition: 100% Porto divers



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Pintas Vintage 2011

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Pourpre profond avec des reflets rubis vibrants.
- **Arôme** : Bouquet intense de prune noire, mûre et chocolat à la menthe, rehaussé par des touches de réglisse et d'herbes séchées.
- **Bouche** : Texture pleine et concentrée, avec des tanins veloutés enveloppant des saveurs de fruits noirs, de cacao et une touche de poivre. La finale est longue et bien équilibrée, promettant un excellent potentiel de garde.

Le Saviez-Vous ?

Ce **millésime 2011** fait partie des **premières productions** dans le portefeuille de Wine & Soul, fondé en 2001 par Sandra Tavares da Silva et Jorge Serôdio Borges. Ce vin témoigne de leur dévouement à la **préservation des anciens vignobles** et des méthodes traditionnelles, et a acquis une reconnaissance internationale pour sa profondeur et son authenticité.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Chevreuil au genièvre et sauce aux mûres** : Les saveurs intenses de fruits noirs et les notes terreuses du vin font écho aux saveurs du chevreuil et complètent les notes herbacées du genièvre et des mûres.
- **Fromage Manchego affiné** : Le caractère légèrement salé et noisetté du Manchego met en valeur les arômes de fruits noirs et de chocolat du porto, créant un contraste harmonieux.
- **Canard rôti au glaçage de groseille rouge** : L'acidité du vin équilibre la richesse du canard, tandis que sa fruité rehausse les saveurs de la groseille pour un mariage parfaitement équilibré.
- **Fondant au chocolat noir** : Les notes de chocolat et de menthe du vin se marient parfaitement avec la richesse du fondant, créant un accord classique qui sublime à la fois le dessert et le porto.



Pintas Vintage 2011



Robert Parker (RP) : 96 Points (2011)

The 2011 Pintas Vintage Port, part of our vertical this issue, is a field blend from very old vines (some 80 years or so) coming in at 112 grams per liter of residual sugar. Along the lines of the 2007 in structure, this young 2011 is powerful and forbidding on opening but perhaps not quite as concentrated. It does have a fruitier and cleaner feel, with some blackberries on the finish, but it was very hard to read early on. Silky in texture and a bit light in the mid-palate, it was mostly impressive for its structure. It showed off a little eucalyptus, a hint of herbs and resin. It needed more time, to be sure, and the next day (after re-corking and refrigeration) it was notably better but still a bit boring for a 2011. Finally, on the third day open, it exploded. The power had not lessened—if anything, it had intensified. This finished with drying tannins. However, it seemed to pick up weight and it was increasingly intriguing. Considering how mediocre this was on opening, at least in the context of the vintage, I was rather shocked that it showed this well on the third day tasted. Was there some potential here for greatness? I think that remains to be seen, as this has closed down hard. It seems very old-school. I would like to see more expressive fruit at some point but it is very promising. This exercise does show, though, the danger of going too quickly with Port (in particular)—not that everyone can always spend three days on every wine. This is going to be a long-haul wine and it really needs a decade more of cellaring at least.

