



CIRCA 1800

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

BLEND

TINTO



Ano	2014
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Ano vitícola	Ano fresco e limpo, com um inverno e primavera bastante húmidos o que levou a uma maturação precoce. O mês de Setembro foi o mais chuvoso dos últimos 80 anos, o que se traduziu em grandes diferenças entre parcelas vindimadas antes e depois das chuvas.
Viticultura	Uvas de vinhas extremas da Quinta. Condução em cordão uni e bilateral, podado em talão.
Vindima	Vindima manual, nos últimos dias de Setembro, com cuidadosa seleção de uvas.
Vinificação	Decorrida em cuba com maceração pré e pós fermentativa e controlo dinâmico da temperatura.
Estágio	Efetuada em barricas de carvalho francês de 600 litros, durante 12 meses.
Em prova	Muito equilibrado na boca e no aroma, refinados pelo estágio em madeira. Denso e suave, apresenta muita fruta, fragâncias balsâmicas e notas de madeira bem integradas. O final é intenso, fresco e prolongado.
À mesa	Particularmente agradável a acompanhar uma refeição, com uma entrada, pratos de carne ou mesmo por si só, em qualquer ocasião. Deve ser servido a 16° - 18°C de temperatura.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 15 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 14,00% Acidez Total: 5,30 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,50 Açúcares Residuais : 0,6 g/l