



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

ESSÊNCIA DE
VENTOZELO
TINTO



Ano	2014
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional e Touriga Franca
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, com entre 20 e 30 anos. Condução em cordão uni e bilateral.
Vindima	Vindima manual, com início no final de Setembro, com cuidadosa seleção de uvas.
Vinificação	À chegada da adegas as uvas sofreram uma dupla selecção: manual e recorrendo a uma máquina de triagem óptica, que faz a selecção bago a bago de acordo com a sua dimensão e formato. Depois de uma maceração inicial a frio, seguiu-se a fermentação em lagares inox a temperatura controlada.
Estágio	18 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês (50% novas e 50% usadas)
Em prova	É um vinho de cor bastante intensa, com aromas florais, de frutos vermelhos muito maduros, e notas frescas de menta. A prova é equilibrada, com acidez marcante e excelente volume. Muito redondo e macio, tem um final cheio de fruta e muito persistente.
À mesa	Vinho muito gastronómico que pode ser servido só, ou a acompanhar pratos de carnes vermelhas, assadas ou grelhadas. Deve servir-se entre os 16 e os 18°C.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 20 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 14,2% Acidez Total: 5,70 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,42 Açúcares Residuais: 0,6 g/l