



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

**LBV
PREFACIES**

PORTO



Ano	2011
Denominação	DOP Porto
Enólogo	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão
Ano vitícola	Ano excepcional, uma das vindimas mais extraordinárias de que há memória no Douro. O Inverno foi chuvoso, principalmente em dezembro e a Primavera quente e seca. O Verão foi fresco e seco, excepto no final de agosto, início de setembro, com aumento das temperaturas.
Viticultura	Vinhas de castas tintas da Quinta. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Este Vintage foi produzido com uvas bem maduras e equilibradas, vindimadas manualmente no final de Outubro, com uma seleção muito criteriosa.
Vinificação	Após vindima manual, as uvas foram cuidadosamente inspeccionadas e desengaçadas. Foi depois efetuada uma maceração intensa nas primeiras 48 horas para extrair todos os bons componentes das películas, seguindo-se uma fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
Estágio	Em inox e passagem por madeira
Em prova	É um vinho de grande força quer no aroma - muito frutado e com toques mentolados, quer no paladar - muito macio e redondo, cheio e intenso, com um final longo e muito fresco.
Dados analíticos	Álcool: 20% Acidez Total: 4,63 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,73 Açúcares Redutores: 0,6 g/l