



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

ROSÉ DE
VENTOZELO

ROSÉ



Ano	2016
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Roriz
Ano vitícola	Tardio, com a maturação a desenrolar-se a temperaturas muito altas, com excelentes resultados em parcelas mais frescas voltadas a Norte.
Viticultura	Vinha extreme de 20 anos da Casta Tinta Roriz. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Uvas foram vindimadas à mão durante o mês de Setembro para caixas de 25 kg.
Vinificação	Após uma triagem de cachos na vinha, os bagos foram igualmente escolhidos por triagem ótica à entrada da adega, de modo a aproveitarem-se apenas os bagos perfeitos. Estas foram depois refrigeradas, desengaçadas e prensadas em ambiente inerte. A subsequente decantação a frio e fermentação tiveram lugar a uma temperatura de 16°C.
Estágio	Cubas de aço inoxidável
Engarrafamento	Janeiro de 2017
Em prova	Este vinho demonstra uma cor rosada muito pálida e aromas minerais e de fruta fresca, como morango. No palato a fruta aparece muito bem equilibrada pela frescura do vinho. Muito macio e equilibrado, revela um final fresco com notas de frutos vermelhos.
À mesa	Este vinho pode ser servido como aperitivo ou a acompanhar pratos leves de peixe e carnes brancas. Deve ser servido entre 10 e 12°C.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 7 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 12% Acidez Total: 5,12 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,23 Açúcares Residuais: 0,6 g/l