



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

**TOURIGA
FRANCA**
TINTO



Ano	2015
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Franca
Ano vitícola	O inverno frio e anormalmente seco foi seguido por uma primavera e verão quentes e sem chuva. O stress hídrico severo e as altas temperaturas em Junho e Julho, aceleraram as maturações, moderadas mais tarde pelas chuvas de Setembro.
Viticultura	Vinha extreme da casta Touriga Franca. Condução em cordão bilateral podado em talão.
Vindima	Vindima manual, nos últimos dias de Setembro.
Vinificação	As uvas foram recebidas na adega, na linha especial, com desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. A vinificação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Estágio	Sem estágio em madeira.
Engarrafamento	Maior de 2017
Em prova	Este vinho demonstra uma cor granada intensa e uma boa complexidade aromática, com muita fruta madura. É um vinho estruturado no palato, com grande suavidade e persistência. Muito equilibrado.
À mesa	Harmoniza na perfeição com uma refeição, uma entrada á base de queijos de intensidade média e pratos de carne. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 10 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 14,00% Acidez Total: 5,00 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,53 Açúcares Residuais: 0,6 g/l