



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

VENTOZELO
RESERVA
BRANCO



Ano	2015
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Malvasia Fina e Rabigato
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	Vinhas extremas de cerca de 20 anos. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, nos últimos dias de Setembro.
Vinificação	À entrada da adega as uvas sofreram selecção rigorosa. Seguiu-se uma fermentação em cuba de inox a baixas temperaturas (15-16°), de forma a potenciar os aromas fermentativos das castas.
Estágio	Combinado em barricas de carvalho francês e carvalho húngaro, de 300 litros, durante 6 meses.
Engarrafamento	Janeiro de 2016
Em prova	Aromas florais e de fruta bem madura, muito boa acidez, prova redonda, cítrico e mineral, com um final persistente.
À mesa	Harmoniza na perfeição com entradas, pratos de peixe, algumas carnes brancas, queijos e tarte de maçã. Deve ser consumido a uma temperatura entre 12° a 14°C.
Consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 10 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 13,35% Acidez Total: 5,10 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,26 Açúcares Residuais: 0,6 g/l