



CIRCA 1500 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

**TINTA
AMARELA**
TINTO



Ano	2017
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Amarela
Ano vitícola	2017 foi um ano muito seco, em que as maturações se desenrolaram com pouca água a suportar. Foi das vindimas mais precoces de que há memória no Douro, com mostos ricos e concentrados, a mostrar tendência para um grau alcoólico alto. Contudo, a vindima das uvas de Tinta Amarela foi feita no ponto perfeito de maturação, garantindo elegância e equilíbrio.
Viticultura	Vinha extreme da casta Tinta Amarela.
Vindima	Vindima manual, durante o mês 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 fermentação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Estágio	18 meses
Engarrafamento	Maio de 2019
Em prova	Este vinho demonstra uma cor violácea, e um perfil aromático suave e frutado. É um vinho complexo no palato, profundo, mas delicado. Os aromas de fruta madura que se sentiam no nariz surgem com subtilidade também na boca e prolongam-se no final da prova.
À mesa	Harmoniza muito bem com uma entrada à base de queijos de intensidade média ou à refeição com pratos de peixe gordo ou carne. Deve ser consumido a uma temperatura de 16° a 18°C.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 15 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 15,00% Acidez Total: 4,80 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,57 Açúcares Residuais: < 0,6 g/l