



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

BLEND

TINTO



Ano	2015
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Ano vitícola	O inverno frio e anormalmente seco de 2014 foi seguido por uma primavera e verão quentes e sem chuva em 2015. O stress hídrico severo e as altas temperaturas em Junho e Julho, aceleraram as maturações, moderadas mais tarde pelas chuvas de Setembro.
Viticultura	Uvas de vinhas extremas da Quinta. Condução em cordão uni e bilateral, podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro, com cuidadosa seleção de uvas.
Vinificação	Após uma seleção criteriosa na vinha e à entrada da adega, os cachos foram desengaçados e os bagos triados por seleção óptica bago a bago. A vinificação decorreu em lagar com maceração pré-fermentativa e controlo dinâmico da temperatura.
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros.
Em prova	Muito equilibrado na boca e no aroma, refinados pelo estágio em madeira. Denso e suave, apresenta muita fruta, fragâncias balsâmicas e notas de madeira bem integradas. O final é intenso, fresco e prolongado.
À mesa	Particularmente agradável a acompanhar uma refeição, com uma entrada, pratos de carne ou mesmo por si só, em qualquer ocasião. Deve ser servido a 16° - 18°C de temperatura.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 15 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 14,30% Acidez Total: 5,50 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,44 Açúcares Residuais : < 0,6 g/l (glucose + frutose)