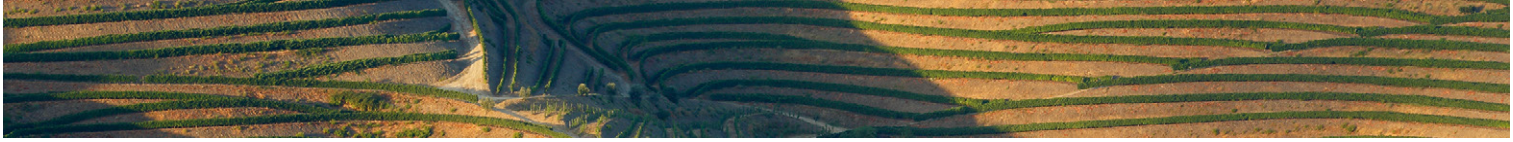

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

BRANCO DE VENTOZELO

BRANCO

Ano	2016
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Rabigato e Malvasia Fina
Ano vitícola	Ao inverno quente e chuvoso , seguiu-se uma primavera fria, igualmente chuvosa, que criou grandes pressões de míldio. O verão chegou quente e seco, com impacto mais severo em parcelas expostas, mas com excelentes resultados em vinhas de maior altitude e castas com maturações mais tardias.
Viticultura	Vinhas conduzidas em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, entre final de Agosto e início de Setembro.
Vinificação	À chegada da adega as uvas foram refrigeradas em câmaras frigoríficas durante 8 horas e prensadas em prensa pneumática. Seguiu-se decantação e iniciou-se a fermentação em cubas de aço inoxidável sendo posteriormente transferido para barricas.
Estágio	8 meses sobre borras, com batonage em barricas de 300 litros (50% de carvalho francês e 50% de carvalho húngaro)
Em prova	Vinho de grande complexidade e caracter. Bantante fresco e volumoso, com um final sedoso e persistente.
À mesa	Acompanha na perfeição peixe gordo, pratos com acidez expressiva como o ceviche, ou mesmo uma carne de intensidade média. Deve ser consumido a temperaturas de 10º e 12ºC.
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: 3,21 Açúcares Residuais: 0,6 g/l

Quinta de Ventozelo · S. João da Pesqueira · Douro · Portugal · geral@quintadeventozelo.pt · www.quintadeventozelo.pt