



CIRCA 1906

QUINTA DE  
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

LBV  
PORTO



Ano	2014
Denominação	DOP Porto
Enólogo	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão
Ano vitícola	2014 foi um ano fresco e limpo, com um inverno e primavera húmidos que conduziram a uma maturação precoce. Testemunhámos um recorde de pluviosidade durante o mês de Setembro, com níveis que ultrapassaram os registos dos últimos 80 anos, levando a claras diferenças de qualidade entre parcelas vindimadas antes e depois das chuvas.
Viticultura	Vinhas de castas tintas da Quinta. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Este LBV foi produzido com uvas bem maduras e equilibradas, vindimadas manualmente durante o mês de Setembro, com uma seleção muito criteriosa.
Vinificação	Após vindima manual, as uvas foram cuidadosamente inspeccionadas e desengaçadas. Foi depois efetuada uma maceração intensa nas primeiras 48 horas para extrair todos os bons componentes das películas, seguindo-se uma fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. A fermentação foi interrompida num momento determinado através da adição de aguardente vínica.
Estágio	Estágio de 5 anos em inox e passagem por madeira.
Em prova	É um vinho elegante, de carácter expressivo. No nariz, as notas de amora e especiarias são evidentes. Na boca, a fruta negra é enaltecida por uma textura suave e envolvente e uma sensação de frescura, persistindo por muito tempo após a prova.
Dados analíticos	Álcool: 20% Acidez Total: 4,21 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,61 Açúcares Redutores: ± 100 g/l