



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

ROSÉ DE
VENTOZELO
ROSÉ



Ano	2017
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Roriz
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. O resultado foram vinhos brancos e rosados de elevada qualidade, bastante homogénea entre as várias parcelas.
Viticultura	Vinha extreme de 20 anos da Casta Tinta Roriz. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Uvas foram vindimadas à mão durante o mês de Agosto e Setembro para caixas de 25 kg.
Vinificação	Após uma triagem de cachos na vinha, os bagos foram igualmente escolhidos por triagem ótica à entrada da adega, de modo a aproveitarem-se apenas os bagos perfeitos. Estas foram depois refrigeradas, desengaçadas e prensadas em ambiente inerte. A subsequente decantação a frio e fermentação tiveram lugar a uma temperatura de 16°C.
Estágio	Cubas de aço inoxidável
Engarrafamento	Janeiro de 2018
Em prova	Este vinho demonstra uma cor rosada muito pálida e aromas de fruta fresca mais concentrados, como morango. No palato a fruta dá-lhe grande consistência, realçada por uma suave frescura. Redondo e equilibrado, revela um final fresco frutado.
À mesa	Pode ser servido como aperitivo ou a acompanhar pratos leves de peixe e carnes brancas. Deve ser servido entre 10 e 12°C.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 7 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 5,9 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,15 Açúcares Residuais: 0,6 g/l