



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

ROSÉ DE
VENTOZELO

ROSÉ



Ano	2018
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Roriz
Ano vitícola	Após o inverno frio e seco de 2017, chegou uma primavera fria e chuvosa em 2018. No verão sentiram-se duas fases: uma fresca e húmida, seguida de outra quente e seca. As reservas de água no solo ajudaram a ultrapassar este pico de stress. O rendimento potencial baixou devido aos ataques de mildio em Junho e Julho, e também devido ao escaldão e desidratação mais tarde.
Viticultura	Vinha extreme de 20 anos da Casta Tinta Roriz. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Uvas foram vindimadas à mão em 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 2019
Em prova	Este vinho demonstra uma cor rosada muito pálida e aromas de frutos vermelhos evidentes. No palato é envolvente, com uma frescura ainda mais marcada neste ano em particular. Redondo e equilibrado, o seu final é persistente, marcado por notas frescas de frutos vermelhos.
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: 5,20 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,30 Açúcares Residuais: <0,6 g/l