



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

SYRAH
UNOAKED
TINTO



Ano	2017
Denominação	IGP Duriense
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Syrah
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. Apesar dos baixos rendimentos na região, decorrentes da seca, os vinhos produzidos neste ano mostram um grande potencial de qualidade.
Viticultura	Vinha extreme da casta Syrah. Condução em cordão bilateral podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	Após cuidadosa seleção de uvas da casta Syrah, a vinificação foi efetuada em lagares, após uma maceração pré-fermentativa a frio. Este vinho é engarrafado no ano seguinte ao da sua produção, promovendo a exuberância e a força da juventude no seu perfil.
Estágio	8 meses em cubas de aço inoxidável
Engarrafamento	Maio de 2018
Em prova	Este vinho demonstra uma bela cor rubi e aromas intensos de frutos vermelhos frescos podendo até notar-se um toque mentolado. É um vinho concentrado, mas muito redondo, com taninos finos e maduros.
À mesa	Este vinho acompanha bem pratos de carnes grelhadas. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° e 18°C.
Data de consumo ideal	Podem guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 15 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 15,0% Acidez Total: 5,10 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,59 Açúcar Residual: < 0,6 g/l