



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

**TOURIGA
NACIONAL**
TINTO



Ano	2016
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional
Ano vitícola	Ao inverno quente e chuvoso de 2015, seguiu-se uma primavera fria em 2016, também com muita chuva, 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	Proveniente de vinhas extremas da casta Touriga Nacional. Condução em cordão bilateral podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	As uvas foram recebidas na adega, na linha especial, com desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. A vinificação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Estágio	Estágio de 12 meses.
Engarrafamento	2018
Em prova	Este vinho revela uma enorme qualidade aromática floral, potenciada pelo ano vitícola. Na boca, o volume de boca é enriquecido por uma frescura expressiva e notas frutadas que persistem.
À mesa	Particularmente agradável a acompanhar uma entrada, um prato de carne ou mesmo por si só, em qualquer ocasião. Deve ser consumido entre 16° a 18°C.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 15 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 14,00% Acidez Total: 4,90 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,58 Açúcares Residuais: < 0,6 g/l