



CIRCA 1500



QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

VENTOZELO
RESERVA
BRANCO



Ano	2017
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Malvasia Fina e Rabigato
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	Vinhas extremas de cerca de 20 anos. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto.
Vinificação	À entrada da adega as uvas sofreram selecção rigorosa. Seguiu-se uma fermentação em cuba de inox a baixas temperaturas (15-16°), de forma a potenciar os aromas fermentativos das castas.
Estágio	Combinado em barricas de carvalho francês e carvalho húngaro, de 300 litros, durante 6 meses.
Engarrafamento	Mai 2018
Em prova	Aromas florais e de fruta bem madura, muito boa acidez, prova redonda, cítrico e mineral, com um final persistente.
À mesa	Harmoniza na perfeição com entradas, pratos de peixe, algumas carnes brancas, queijos e tarte de maçã. Deve ser consumido a uma temperatura entre 12° a 14°C.
Consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 10 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 5,6 g/L (ác. tartárico) pH: 3,21 Açúcares Residuais: < 0,6 g/L