QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

VINTAGE

PORTO

Ano	2016
Denominação	DOP Porto
Enólogo	José Manuel Sousa Soares
Castas	70% Touriga Franca 30% Touriga Nacional, Tinto Cão e Sousão
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	Vinha de castas tintas da Quinta. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Uvas vindimadas manualmente no mês de Setembro, com uma seleção muito criteriosa.
Vinificação	Após vindima manual, as uvas foram cuidadosamente inspecionadas e desengaçadas. Foi depois efetuada uma maceração intensa nas primeiras 48 horas para extrair todos os bons componentes das películas, seguindo-se uma fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Esta foi interrompida com adição de aguardente no momento exacto, seguida de um processo de envelhecimento em condições cuidadas de mínima oxidação.
Estágio	2 anos em inox e madeira
Em prova	Vinho retinto na cor, com tons violáceos vivos. No nariz apresenta aromas silvestres que evocam as matas mediterrânicas da Quinta, com notas de rosmaninho, alecrim e esteva, aprofundadas pelos frutos pretos maduros. É um vinho com muito boa acidez e taninos finos, mas com grande presença e um final vibrante, o que o torna já tão pronto e admirável.
Consumo ideal	Neste Vintage antevê-se uma evolução longa e harmoniosa em garrafa durante várias décadas, a fazer-se valer, mais do que de uma estrutura robusta, de um fino equilíbrio entre corpo e acidez.
Dados analíticos	Álcool: 20% Acidez Total: 4,46 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,50 Açúcares Redutores: 101 g/l

Quinta de Ventozelo · S. João da Pesqueira · Douro · Portugal · geral@quintadeventozelo.pt · www.quintadeventozelo.pt