



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

ROSÉ DE
VENTOZELO

ROSÉ



Ano	2019
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Roriz
Ano vitícola	Pode considerar-se um ano vitícola seco no Douro. Um ano com inverno e a primavera secos, ocorrência de precipitação elevada durante o mês de Abril, e pontual no período de vindima. Apesar das vinhas mostrarem necessidade de água para assegurar as maturações, as temperaturas mais moderadas no verão, contribuíram para maturações graduais. A colheita proporcionou mostos de com excelente equilíbrio entre açúcar e acidez, muito interessantes do ponto de vista fenólico.
Viticultura	Vinha extreme de 20 anos da Casta Tinta Roriz. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de 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	Março de 2020
Em prova	De cor suave, rosa pálido com nuances vermelhas. Demonstra um aroma intenso e fresco a frutos vermelhos, sobressaindo as framboesas, com leves notas vegetais. Acidez elegantemente equilibrada com o volume de boca, tornando-o um rosé muito apetecível.
À mesa	Este vinho 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: 12,5% Acidez Total: 5,20 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,26 Açúcares Residuais: <0,6 g/l