

CIRCA 1700

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

AZUL DE
VENTOZELO
TINTO



Ano	2017
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
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.
Vindima	As uvas foram vindimadas à mão durante o mês de Setembro para caixas de 25 kg.
Vinificação	Após uma criteriosa selecção de cachos na vinha e à entrada da adega, as uvas sofreram uma maceração a baixas temperaturas. Seguiu-se depois o processo de fermentação em depósitos de inox, com remontagens periódicas.
Engarrafamento	Maio de 2019
Em prova	Vinho de cor ruby intensa, com laivos violetas. Apresenta aroma concentrado a frutos vermelhos com toque floral subtil. Na boca revela-se elegante e leve, com boa estrutura e um final fresco e longo.
À mesa	Acompanha muito bem pratos de carne grelhada. A temperatura de serviço ideal é de cerca de 16°C.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 7 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 13,5% Acidez Total: 5,20 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,64 Açúcares Residuais: < 0,6 g/l