



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

**TOURIGA
NACIONAL**

TINTO



Ano	2017
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional
Ano vitícola	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	Vinha extreme da casta Touriga Nacional. Condução em cordão bilateral podado em talão.
Vindima	Vindima manual, no início do 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	2019
Em prova	Boa concentração de cor, aromaticamente intenso, este vinho revela os aromas primários da casta, simultaneamente florais e frutados. Em prova, muito equilibrado, com taninos maduros, com final longo e cheio de frescura.
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 % Acidez Total: 5,0 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,64 Açúcares Residuais: <0,6 g/l