



CIRCA 1900

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

VENTOZELO
RESERVA
BRANCO



Ano	2018
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Malvasia Fina e Rabigato
Ano vitícola	O Inverno de 2017 foi frio e seco, seguido por uma Primavera fria e chuvosa em 2018 e um Verão que começou frio e húmido e terminou quente e muito seco. A chuva ao longo de grande parte do ciclo permitiu uma boa recuperação vegetativa face ao intenso stress hídrico de 2017. Apesar da pressão de mildio em Junho-Julho e do escaldão numa fase posterior, a vindima decorreu sob boas condições climáticas, originando mostos de grande qualidade.
Viticultura	Vinhas extremas de cerca de 20 anos. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
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	Maior 2019
Em prova	Este Reserva exhibe um perfil muito elegante. No nariz destacam-se os aromas a citrinos, mas também notas de alperce e um toque floral. No paladar apresenta vibrante acidez e estrutura, com um final longo e mineral.
À mesa	Harmoniza na perfeição com pratos de marisco e peixe e algumas carnes brancas. Acompanha bem alguns queijos suaves. Deve ser consumido a uma temperatura entre 12° a 14°C.
Dados analíticos	Álcool: 12% Acidez Total: 6,21 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,12 Açúcares Residuais: 0,6 g/l