



CIRCA 1800

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

ESSÊNCIA DE
VENTOZELO
TINTO



Ano	2015
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional e Touriga Franca
Ano vitícola	O inverno frio e anormalmente seco foi seguido por uma primavera e verão quentes e sem chuva. O stress hídrico severo e as altas temperaturas em Junho e Julho, aceleraram as maturações, moderadas mais tarde pelas chuvas de Setembro.
Viticultura	Uvas de vinhas extremas da Quinta, com entre 20 e 30 anos. Condução em cordão uni e bilateral.
Vindima	Vindima manual, com início no final de Setembro, com cuidadosa seleção de uvas.
Vinificação	À chegada da adega as uvas sofreram uma dupla selecção: manual e recorrendo a uma máquina de triagem óptica, que faz a seleção bago a bago de acordo com a sua dimensão e formato. Depois de uma maceração inicial a frio, seguiu-se a fermentação em lagares inox a temperatura controlada.
Estágio	18 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês (50% novas e 50% usadas)
Em prova	Este vinho apresenta cor rubi carregada. Complexo aromaticamente, com predomínio de aromas de fruta preta e vermelha madura, envolvidos com toque fumado, como resultado do longo estágio em barrica. Na boca mostra-se vibrante, com fruta e taninos bem presentes. Termina em prova de forma persistente e com ligeiro especiado, revelando grande potencial de envelhecimento.
À mesa	Vinho gastronómico, que dada a sua complexidade combina especialmente bem com pratos de carne, caça ou condimentados. Deve servir-se entre os 16 e os 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,7 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,42 Açúcares Residuais: <0,6 g/l