



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

**SYRAH
UNOAKED**

TINTO



Ano	2019
Denominação	IGP Duriense
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Syrah
Ano vitícola	Podem considerar-se um ano vitícola seco no Douro. Um ano com inverno e a primavera secos, com ocorrência de precipitação elevada durante apenas 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, e muito interessantes do ponto de vista fenólico.
Viticultura	Vinha extreme da casta Syrah. Condução em cordão bilateral podado em talão.
Vindima	Vindima manual, no início do mês de Setembro.
Vinificação	Após cuidadosa seleção de uvas da casta Syrah, a vinificação foi efetuada em lagares, após uma maceração pré-fermentativa a frio. Este vinho é engarrafado no ano seguinte ao da sua produção, promovendo a exuberância e a força da juventude no seu perfil.
Engarrafamento	2020
Em prova	De cor rubi muito viva, este monocasta de 2019 apresenta grande intensidade aromática e frescura no nariz, sobressaindo as notas de fruta silvestre. Revela um paladar delicado, com toque herbáceo muito ténue. Um vinho extremamente equilibrado, leve, no entanto, com muita personalidade e persistência.
À mesa	Combina na perfeição com carnes brancas ou grelhadas, e ainda pratos com massa. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° e 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14,5% Acidez Total: 5,20g/l (ác. Tartárico) pH: 3,60 Açúcares Residuais: <0,6 g/l