



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

TINTA RORIZ

TINTO



Ano	2018
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Roriz
Ano vitícola	Ano anómalo, em comparação com os últimos 5 anos. Inverno frio e seco, Primavera e início do Verão, frios e chuvosos, e numa segunda fase, Verão quente e seco. A vindima teve início em meados de Setembro, cerca de 10 dias de atraso face à média. Decorreu sob boas condições climáticas, praticamente sem ocorrência de precipitação, com temperaturas amenas a altas, proporcionando mostos de grande qualidade, com bom nível de açúcar, acidez e compostos fenólicos.
Viticultura	Vinha extreme da casta Tinta Roriz.
Vindima	Vindima manual, durante o 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 fermentação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Estágio	Estágio de 18 meses.
Engarrafamento	2020
Em prova	Apresenta cor rubi profunda, destacando-se no nariz a fruta vermelha madura, especialmente a cerejas e ameixas escuras, sendo perceptível um leve toque floral e a especiarias. Muito fresco e concentrado em prova, com taninos expressivos a antever um elevado potencial de envelhecimento.
À mesa	Harmoniza muito bem com uma entrada à base de queijos intensos, foie gras, ou à refeição com pratos de peixe gordo ou carne. Deve ser consumido a uma temperatura de 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,61 Açúcares Residuais: 0,6 g/l