

CIRCA 1200

QUINTA DE  
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

AZUL DE  
VENTOZELO  
TINTO



Ano	2018
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional, 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.
Vindima	As uvas foram vindimadas à mão durante o mês de Setembro para caixas de 25 kg.
Vinificação	Após uma criteriosa selecção de cachos na vinha e à entrada da adega, as uvas sofreram uma maceração a baixas temperaturas. Seguiu-se depois o processo de fermentação em depósitos de inox, com remontagens periódicas.
Engarrafamento	2020
Em prova	Vinho de cor rubi carregada. Apresenta nariz muito expressivo, com aroma a frutos vermelhos, destacando-se amoras maduras. Em prova revela boa estrutura e elegância, acidez viva, mas equilibrada com os taninos delicados.
À mesa	Acompanha muito bem pratos leves de carne e peixe. A temperatura de serviço ideal é de cerca de 16°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,20 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,60 Açúcares Residuais: < 0,6 g/l