



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

SYRAH
UNOAKED

TINTO



Ano	2020
Denominação	IGP Duriense
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Syrah
Ano vitícola	Considerado de uma forma geral um ano quente e seco, exigiu acompanhamento e cuidados constantes durante todo o ciclo vegetativo. O primeiro desafio ocorreu graças à Primavera quente e com precipitação, que contribuiu para aparecimento de doenças. A menor fertilidade, e consequentemente menor número de cachos, resultou numa produção significativamente inferior às produções de anos anteriores. O calor excessivo no verão contribuiu igualmente para este baixo rendimento. Um ano caracterizado por uma vindima curta, que ocorreu sobre condições normais de precipitação. Apesar de todos os desafios, os vinhos demonstram uma incrível concentração e níveis de acidez e álcool bastante equilibrados.
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	2021
Em prova	De cor rubi viva, este Syrah mostra um perfil fresco e cheio de fruta. Aroma marcado a frutos vermelhos, sobressaindo mirtilos maduros, com discreto especiado a surgir em segundo plano. Na boca revela estrutura delicada, frescura e sofisticação. Termina longo e de forma expressiva.
À mesa	Combina na perfeição com pratos leves de carnes brancas ou grelhadas. Comida de conforto ou pratos vegetarianos com cogumelos. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° e 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14,5% Acidez Total: 5,10 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,55 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	Dezembro 2021