



CIRCA 1590

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

TINTA
AMARELA
TINTO



Ano	2020
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Amarela
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 Tinta Amarela.
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	12 meses de estágio parcial em barrica de carvalho francês.
Engarrafamento	2021
Em prova	Cor rubi intensa, com laivos azulados. Perfil aromático delicado, sobressaindo aromas suaves a fruta vermelha madura, com toque vegetal que lhe atribui frescura e vivacidade. Na boca, os taninos apesar de presentes, são redondos, bem amadurecidos, compoendo um final longo e de distinta elegância.
À mesa	Harmoniza na perfeição com entradas à base de queijos de intensidade média, ou à refeição, com pratos de peixe gordo ou carne. Deve ser consumido a uma temperatura de 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14,5% Acidez Total: 5,0 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,53 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	Setembro 2021