



CIRCA 1906

QUINTA DE  
**VENTOZELO**  
DOURO - PORTUGAL

**TOURIGA  
NACIONAL**

TINTO



Ano	2018
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional
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 Touriga Nacional. Condução em cordão bilateral podado em talão.
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 vinificação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Estágio	12 meses de estagio parcial em barricas de cavalo francês
Engarrafamento	2020
Em prova	Cor carregada, com reflexos violáceos. Apresenta um aroma rico, que combina de forma harmoniosa o carácter frutado a mirtilos e ameixa preta, com a frescura de notas florais. Na boca revela boa acidez, taninos redondos, terminando de forma sedosa e persistente.
À mesa	Proporciona por si só uma experiência agradável. Harmoniza na perfeição com carnes grelhadas diversas ou pratos tradicionais de forno. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,63 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	Janeiro 2022