



CIRCA 1598

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

VINHA DO COLMEAL
TOURIGA NACIONAL
TINTO



| | |
|-------------------|---|
| Ano | 2019 |
| Denominação | DOC Douro |
| Enologia | José Manuel Sousa Soares |
| Castas | Touriga Nacional |
| Ano vitícola | Podem considerar-se um ano vitícola seco no Douro. Um ano com inverno e a primavera secos, com ocorrência de precipitação elevada durante apenas o mês de Abril, e pontual no período de vindima. Apesar das vinhas mostrarem necessidade de água para assegurar as maturações, as temperaturas mais moderadas no verão, contribuíram para maturações graduais. A colheita proporcionou mostos de com excelente equilíbrio entre açúcar e acidez, muito interessantes do ponto de vista fenológico. |
| Viticultura | Uvas provenientes de uma única parcela, com vinha extreme da casta Touriga Nacional, em Guyot simples. A Vinha do Colmeal, possui armação de terreno pela técnica de vinha ao alto, com orientação Sul. |
| 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 em barricas usadas de carvalho francês, de 300 e 500 litros. |
| Engarrafamento | 2021 |
| Em prova | Este Touriga Nacional de uma só vinha, mostra uma cor violeta carregada. O aroma é exuberante, com fruta madura muito expressiva, sobressaindo ameixa preta e ginja. Na boca impressiona pelo equilíbrio e taninos sedutores. O final é fresco, longo e repleto de fruta. |
| À mesa | Harmoniza na perfeição com queijos intensos, pratos condimentados e caça. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C. |
| Dados analíticos | Álcool: 13,5% Acidez Total: 5,10 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,56 Açúcares Residuais: 0,6 g/l |
| Documento revisto | Novembro 2021 |