



CIRCA 1800



QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

VENTOZELO
RESERVA
BRANCO



Ano	2019
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Malvasia Fina e Rabigato
Ano vitícola	Pode 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, e muito interessantes do ponto de vista fenólico.
Viticultura	Vinhas extremas de cerca de 20 anos. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	À entrada da adega as uvas sofreram seleção rigorosa. Seguiu-se uma fermentação em cuba de inox a baixas temperaturas (15-16°), de forma a potenciar os aromas fermentativos das castas.
Estágio	Barricas usadas de carvalho francês e carvalho húngaro, de 300 litros, durante 6 meses.
Engarrafamento	2020
Em prova	Vinho extremamente equilibrado, com perfil aromático cítrico, envolvido por polpa de pêra, com toque a flores brancas. Em prova revela acidez expressiva, mineralidade, proporcionando um final longo e intenso.
À mesa	Harmoniza na perfeição com pratos de peixe, marisco e algumas carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre 12° a 14°C.
Dados analíticos	Álcool: 12,5% Acidez Total: 6,5 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,07 Açúcares Residuais: 0,6 g/l