



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

VENTOZELO
RESERVA
BRANCO



Ano	2020
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Malvasia Fina e Rabigato
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	Vinhas extremas de cerca de 20 anos. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto e Setembro.
Vinificação	À entrada da adegas as uvas sofreram selecção rigorosa. Seguiu-se uma fermentação em cuba de inox a baixas temperaturas (15-16°), de forma a potenciar os aromas fermentativos das castas.
Estágio	Combinado de barricas usadas de carvalho francês e carvalho húngaro, de 300 litros, durante 6 meses.
Engarrafamento	2021
Em prova	Nariz de notável frescura e presença de citrinos, com alguma fruta de caroço, desatacando-se o alperce. Aparecem de forma discreta, notas doces florais e fumadas. Este Reserva exhibe extraordinária acidez, equilibrada pela estrutura e complexidade, proporcionando uma prova envolvente.
À mesa	A combinação perfeita com peixes gordos e pratos de carnes brancas, mais suaves. Deve ser consumido a uma temperatura entre 12° a 14°C.
Dados analíticos	Álcool: 12,5% Acidez Total: 5,7 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,19 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	Abril 2022