

CIRCA 1800

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

AZUL DE
VENTOZELO
TINTO



Ano	2019
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
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, muito interessantes do ponto de vista fenológico.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro, para caixas de 25 kg.
Vinificação	Após uma criteriosa selecção de cachos na vinha e à entrada da adega, as uvas sofreram uma maceração a baixas temperaturas. Seguiu-se o processo de fermentação em depósitos de inox, com remontagens periódicas.
Engarrafamento	2021
Em prova	Um vinho jovem, de cor rubi carregada e aroma concentrado. Muito expressivo, destacando-se no nariz notas a frutos vermelhos e nuances a cerejas maduras. Apresenta excelente equilíbrio entre a fruta e volume de boca, terminando de forma elegante e persistente.
À mesa	Acompanha bem pratos leves de carne, peixe, vegetarianos com leguminosas, quiches ou saladas. A temperatura de serviço ideal é de cerca de 16°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,0 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,61 Açúcares Residuais: < 0,6 g/l
Documento revisto	Julho 2022