



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

SOUSÃO

TINTO



Ano	2021
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Sousão
Ano vitícola	Considerado um ano normal, seco, de boa produtividade no Douro. A precipitação registada durante o inverno, assim como em Abril e Junho, compensaram os meses muitos secos de Março e Maio, possibilitando o desenvolvimento normal da videira, sem ter a água como factor limitante. A vindima longa e fresca, originou mostos igualmente frescos, de boa qualidade, levemente menos alcoólicos.
Viticultura	Vinha extreme da casta Sousão.
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 fermentação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Engarrafamento	2022
Em prova	Tonalidade rubi opaca, com reflexos violeta. Aroma intenso a fruta (amoras e mirtilos) com notas vegetais, complexado por nuances de chocolate preto. Na boca apresenta frescura surpreendente, com taninos firmes, mas redondos. Um Sousão cheio de personalidade, com toque de rusticidade característica desta casta.
À mesa	Um vinho de elevada aptidão gastronómica, principalmente devido à sua frescura. Acompanha pratos fortes, da cozinha tradicional portuguesa, tal como, lampreia, cabidela, sarrabulho e sardinha assada. Deve ser consumido a uma temperatura de 14° a 16°C.
Dados analíticos	Álcool: 12% Acidez Total: 6,3 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,13 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	Outubro 2022