



CIRCA 1500



QUINTA DE  
VENTOZELO  
DOURO - PORTUGAL

TINTA  
AMARELA  
TINTO



Ano	2021
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Amarela
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 Tinta Amarela.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	As uvas foram recebidas na adegas, 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 de estágio parcial em barricas de carvalho francês.
Engarrafamento	2022
Em prova	Cor rubi intensa. Aroma delicado a fruta vermelha, com toque vegetal que lhe atribui elegância. Na boca revela-se um vinho redondo, de taninos presentes e bem integrados. Termina longo e com distinta frescura.
À mesa	Harmoniza na perfeição com entradas à base de queijos de intensidade média, à refeição, com pratos de peixe gordo ou carne. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16º a 18ºC.
Dados analíticos	Álcool: 13,5% Acidez Total: 5,4 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,35 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	Fevereiro 2023