



CIRCA 1500



QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

TINTO CÃO

TINTO



Ano	2021
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinto Cão
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 Tinto Cão.
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 feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Engarrafamento	2022
Em prova	Cor rubi aberta, com tons azulados. Nariz extremamente frutado, com nuances tropicais e vegetais, que conferem um lado mais fresco. Em prova revela elegância e acidez equilibrada. Os taninos surgem delicados e bem integrados, terminando repleto de amplitude.
À mesa	Combina na perfeição com pratos leves de carnes brancas ou grelhadas, comida de conforto ou pratos vegetarianos simples. Deve ser consumido a uma temperatura de 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 4,6 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,62 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	Outubro 2022