



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

**TOURIGA
FRANCA**
TINTO



Ano	2019
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Franca
Ano vitícola	Podem 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 fenólico.
Viticultura	Vinha extreme da casta Touriga Franca. Condução em cordão bilateral podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro, com cuidadosa seleção de uvas.
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 vinificação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Estágio	12 meses de estagio parcial em barricas de carvalho francês.
Engarrafamento	2021
Em prova	Apresenta perfil frutado intenso, com a fruta vermelha madura a surgir com grande pureza. Com taninos texturados, revelando-se robusto e estruturado, com detalhe especiado no final da prova. Termina de forma longa e distinta.
À mesa	Harmoniza na perfeição com queijos, pratos condimentados, carnes vermelhas e caça. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,0 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,57 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	Novembro 2022