



CIRCA 1500 1906

QUINTA DE  
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

VENTOZELO  
RESERVA  
BRANCO



Ano	2021
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Malvasia Fina e Rabigato
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	Vinhas extremas de cerca de 20 anos. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto.
Vinificação	À entrada da adega as uvas sofreram selecção rigorosa. Seguiu-se uma fermentação em cuba de inox a baixas temperaturas (15-16°), de forma a potenciar os aromas fermentativos das castas.
Estágio	Barricas usadas de carvalho francês e carvalho húngaro, de 300 litros, durante 6 meses.
Engarrafamento	2022
Em prova	No nariz revela perfil floral delicado, destacando-se as flores brancas, complexadas por notas discretas de baunilha, decorrentes do estágio em madeira. Apresenta robustez e elevada estrutura, equilibrada pela extraordinária acidez.
À mesa	A combinação perfeita com peixes gordos e pratos de carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre 12° a 14°C.
Dados analíticos	Álcool: 12,5% Acidez Total: 6,1 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,2 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	Dezembro 2022