

CIRCA 1700

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

AZUL DE
VENTOZELO
ROSÉ



Ano	2022
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Amarela, Tinta Roriz
Ano vitícola	Ano vitícola quente e seco. De destacar a reduzida precipitação, ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, e as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto. As condições climáticas condicionaram o desenvolvimento das doenças (mildio e oídio), reflectindo-se numa boa qualidade fitossanitária. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade, mas com pouco impacto na quantidade. Resultaram mostos com teores de açúcar, acidez total e compostos fenólicos dentro dos valores normais para vinhos de elevada qualidade.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	Após uma criteriosa selecção de cachos na vinha e à entrada da adega, estes foram desengaçados e as uvas prensadas. Seguiu-se depois o processo de decantação por acção de baixas temperaturas e fermentação a 16°C em depósitos inox, potenciando a frescura dos aromas.
Engarrafamento	2023
Em prova	Tonalidade salmão pálida, apresenta aroma floral (flores brancas), com leves notas cítricas. Em prova revela-se muito mineral, com acidez viva, terminado de forma persistente e equilibrada.
À mesa	Um vinho versátil, que pode ser servido como aperitivo, a acompanhar pratos leves de peixe e carnes brancas, ou saladas. A temperatura de serviço ideal é de 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 12,5% Acidez Total: 5,0 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,39 Açúcares Residuais: < 0,6 g/l
Documento revisto	Março 2023