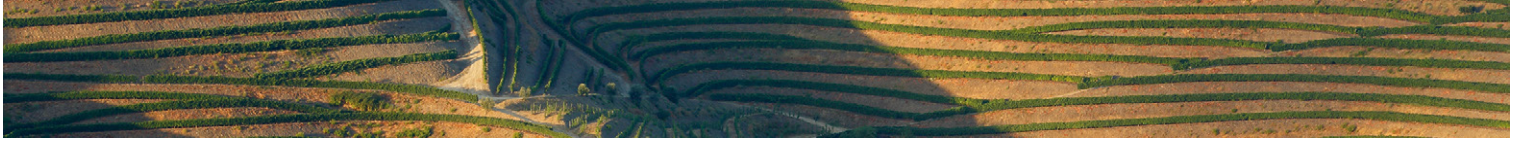

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

VIOSINHO

BRANCO

Ano	2022
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho
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 (míldio 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 compostos fenólicos dentro dos valores normais para vinhos de elevada qualidade.
Viticultura	Vinha de 20 anos da casta Viosinho. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual durante o mês de Agosto.
Vinificação	Após uma selecção de cachos na vinha, à entrada da adega, estes foram refrigerados, desengaçados e prensados em ambiente inerte. A subsequente decantação e fermentação tiveram lugar a uma temperatura de 16ºC.
Engarrafamento	2023
Em prova	De aparência cristalina e tonalidade amarela ténue. No aroma destacam-se as notas acentuadas a citrinos, envoltas em nuances de flores de laranjeira. Surpreendentemente fresco no nariz, e em prova, com a acidez a surgir equilibrada pelo volume de boca, terminando repleto de amplitude.
À mesa	Este Viosinho é o aperitivo perfeito e a combinação ideal com marisco, peixes no forno ou pratos leves de carne. Deve ser servido entre 10 e 12ºC.
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 4,7 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,30 Açúcares Residuais: < 0,6 g/l
Documento revisto	Abril 2023

Quinta de Ventozelo · S. João da Pesqueira · Douro · Portugal · geral@quintadeventozelo.pt · www.quintadeventozelo.pt