



CIRCA 1908

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

SYRAH
UNOAKED
TINTO



Ano	2022
Denominação	IGP Duriense
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Syrah
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 extreme da casta Syrah. Condução em cordão bilateral podado em talão.
Vindima	Vindima manual, no início do mês de Setembro.
Vinificação	Após cuidadosa seleção de uvas da casta Syrah, a vinificação foi efetuada em lagares, após uma maceração pré-fermentativa a frio. Este vinho é engarrafado no ano seguinte ao da sua produção, promovendo a exuberância e a força da juventude no seu perfil.
Engarrafamento	2023
Em prova	Este Syrah revela pureza surpreendente, com os descritores aromáticos típicos desta casta muito marcados. Especial destaque para a fruta expressiva, em particular, groselhas e amoras. Esta reaparece no palato, conjugada com sugestões de pimenta. Extremamente redondo, mostra boa acidez, terminando longo e equilibrado.
À mesa	Acompanha bem alguns pratos de carne, como arroz de pato, petiscos ou pratos vegetarianos com cogumelos. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° e 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 13,5% Acidez Total: 4,9 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,57 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Julho 2023