



CIRCA 1500

QUINTA DE  
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

TINTA  
AMARELA  
TINTO



Ano	2022
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Amarela
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 extrema da casta Tinta Amarela.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
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 estágio parcial em barricas de carvalho francês.
Engarrafamento	2023
Em prova	Com cor de rubi e laivos azulados, revela aromas delicados e finos, muito característicos desta casta. Apesar da base aromática a fruta vermelha, em especial a framboesas e morangos, tem um lado vegetal que lhe transfere elegância. Na boca é sedoso, muito equilibrado, terminando repleto de fruta e frescura.
À mesa	Harmoniza na perfeição com entradas à base de queijos de intensidade média, à refeição, com pratos de peixe gordo ou carne. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 13,5%    Acidez Total: 4,7 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,63    Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Fevereiro 2024