

CIRCA 1800

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

AZUL DE
VENTOZELO
TINTO



Ano	2021
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
Ano vitícola	Em Ventozelo o ano vitícola revelou-se generoso, apesar de considerado um ano atípico, caracterizado por um inverno chuvoso e quente, com primavera igualmente quente, no entanto, seca. Um ano normal no que diz respeito à precipitação, possibilitando crescimentos favoráveis ao longo de todo o ciclo. A vindima precoce teve início a 9 de agosto, durante um Verão normal e quente. O impacto das doenças na qualidade da produção foi baixa, até para o mildio, que apenas teve incidências pontuais. Os vinhos brancos revelaram-se excelentes, com maturações homogêneas, bons aromas e acidez. Apesar de alguma heterogeneidade, especialmente devido ao golpe calor em agosto com temperaturas superiores aos 40 graus, e alguma precipitação registada em setembro, os tintos apresentaram elevada intensidade corante, taninos de fácil extração, pH e acidez corretos.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	Após uma criteriosa selecção de cachos na vinha e à entrada da adega, as uvas sofreram uma maceração a baixas temperaturas. Seguiu-se o processo de fermentação em depósitos de inox, com remontagens periódicas.
Engarrafamento	2023
Em prova	De cor carregada, o Azul de Ventozelo tinto apresenta aroma concentrado a frutos vermelhos com toque floral subtil. Na boca revela-se elegante, com boa estrutura, proporcionando um final longo e equilibrado.
À mesa	Acompanha bem pratos leves de carne, peixe, vegetarianos com leguminosas, quiches ou saladas. A temperatura de serviço ideal é de cerca de 16°C.
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,52 Açúcares Residuais: < 0,6 g/l
Documento revisto	Abril 2024