



CIRCA 1500



QUINTA DE  
VENTOZELO  
DOURO - PORTUGAL

SOUSÃO  
TINTO



Ano	2022
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Sousão
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 e compostos fenólicos dentro dos valores normais para vinhos de elevada qualidade.
Viticultura	Vinha extreme da casta Sousão.
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 fermentação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Engarrafamento	2023
Em prova	Cor rubi carregada. Aroma rico a amoras e mirtilos, revela em segundo plano nuances a hortelã e notas herbáceas num equilíbrio muito próprio. Na boca surge cheio de carácter, muito fresco e estruturado. O final é persistente, predominando a fruta fresca.
À mesa	Um vinho de elevada aptidão gastronómica, principalmente devido à sua frescura. Acompanha pratos fortes, da cozinha tradicional portuguesa, tal como, lampreia, cabidela, sarrabulho e sardinha assada. Deve ser consumido a uma temperatura de 14° a 16°C.
Dados analíticos	Álcool: 11,5%    Acidez Total: 5,8 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,33    Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Fevereiro 2024