



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

**SYRAH OAK
MATURED**

TINTO



| | |
|-------------------|---|
| Ano | 2019 |
| Denominação | IGP Duriense |
| Enologia | José Manuel Sousa Soares |
| Castas | Syrah |
| Ano vitícola | Podem considerar-se um ano vitícola seco no Douro. Um ano com inverno e a primavera secos, com ocorrência de precipitação elevada durante apenas o mês de Abril, e pontual no período de vindima. Apesar das vinhas mostrarem necessidade de água para assegurar as maturações, as temperaturas mais moderadas no verão, contribuíram para maturações graduais. A colheita proporcionou mostos de com excelente equilíbrio entre açúcar e acidez, e muito interessantes do ponto de vista fenólico. |
| Viticultura | Vinha extreme da casta Syrah. Condução em cordão bilateral podado em talão. |
| Vindima | Vindima manual, durante o 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. |
| Estágio | 12 meses em barricas de carvalho francês. |
| Engarrafamento | 2021 |
| Em prova | Em prova este Syrah apresenta cor rubi, revelando no nariz aroma intenso a compota de frutos vermelhos e frutos de bosque. O toque a especiarias é transversal a toda a prova, demonstrando boa estrutura e corpo envolvente no paladar. Final redondo, saboroso e fresco. |
| À mesa | Harmoniza na perfeição com queijos intensos, presunto e pratos de caça. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C. |
| Dados analíticos | Álcool: 15,5% Acidez Total: 6,0 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,37 Açúcares Residuais: 0,6 g/l |
| Documento revisto | Setembro 2021 |