



CIRCA 1598

QUINTA DE  
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

TOURIGA  
FRANCA  
TINTO



Ano	2021
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Franca
Ano vitícola	Considerado um ano normal, seco, de boa produtividade no Douro. A precipitação registada durante o inverno, assim como em Abril e Junho, compensaram os meses muitos secos de Março e Maio, possibilitando o desenvolvimento normal da videira, sem ter a água como factor limitante. A vindima longa e fresca, originou mostos igualmente frescos, de boa qualidade, levemente menos alcoólicos.
Viticultura	Vinha extreme da casta Touriga Franca. Condução em cordão bilateral podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro, com cuidadosa seleção de uvas.
Vinificação	As uvas foram recebidas na adegas, 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 estagio parcial em barricas de carvalho francês.
Engarrafamento	2023
Em prova	De cor rubi carregada, apresenta grande complexidade aromática, com fruta vermelha expressiva e notas balsâmicas. Revela elevado volume de boca e frescura. Muito redondo, terminando de forma persistente, com final longo na fruta e cheio de elegância.
À mesa	Harmoniza na perfeição com queijos, pratos condimentados, carnes vermelhas e caça. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 13,5%    Acidez Total: 5,0 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,62    Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Fevereiro 2024