



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

TOURIGA
NACIONAL

TINTO



Ano	2021
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional
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 Nacional. Condução em cordão bilateral podado em talão.
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 em barricas de carvalho francês.
Engarrafamento	2023
Em prova	Aroma floral típico, com fruta vermelha expressiva e notas a especiarias. Muito fresco e elegante, com equilíbrio notável. Revela taninos vincados, maduros, terminando sedoso e persistente.
À mesa	Proporciona por si só uma experiência agradável e completa. Harmoniza na perfeição com carnes grelhadas ou pratos tradicionais de forno. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,58 Açúcares Totais <0,6 g/l
Documento revisto	Fevereiro 2024