



CIRCA 1898

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

VENTOZELO
RESERVA
BRANCO



Ano	2022
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Malvasia Fina e Rabigato
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 compostos fenólicos dentro dos valores normais para vinhos de elevada qualidade.
Viticultura	Vinhas extremas de cerca de 20 anos. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto.
Vinificação	À entrada da adega as uvas sofreram selecção rigorosa. Seguiu-se uma fermentação em cuba de inox a baixas temperaturas (15-16°), de forma a potenciar os aromas fermentativos das castas.
Estágio	Barricas usadas de carvalho francês e carvalho húngaro, de 300 litros, durante 6 meses.
Engarrafamento	2023
Em prova	De aparência amarelo suave, este Reserva revela aromas contidos a citrinos, destacando-se o carácter floral, com notas subtis a baunilha, a realçar a estrutura e complexidade. Na boca mostra volume e alguma untuosidade, mantendo a frescura e persistência.
À mesa	A combinação perfeita com peixes gordos e pratos de carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre 12° a 14°C.
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 5,2 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,35 Açúcares Totais: 1,0 g/l
Documento revisto	Agosto 2023