

CIRCA 1800

QUINTA DE  
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

AZUL DE  
VENTOZELO  
TINTO



<b>Ano</b>	2021
<b>Denominação</b>	DOC Douro
<b>Enologia</b>	José Manuel Sousa Soares
<b>Castas</b>	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
<b>Ano vitícola</b>	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.
<b>Vindima</b>	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
<b>Vinificação</b>	Após uma criteriosa selecção de cachos na vinha e à entrada da adega, as uvas sofreram uma maceração a baixas temperaturas. Seguiu-se o processo de fermentação em depósitos de inox, com remontagens periódicas.
<b>Engarrafamento</b>	2023
<b>Em prova</b>	De cor carregada, o Azul de Ventozelo tinto apresenta aroma concentrado a frutos vermelhos com toque floral subtil. Na boca revela-se elegante, com boa estrutura, proporcionando um final longo e equilibrado.
<b>À mesa</b>	Acompanha bem pratos leves de carne, peixe, vegetarianos com leguminosas, quiches ou saladas. A temperatura de serviço ideal é de cerca de 16°C.
<b>Dados analíticos</b>	Álcool: 13%    Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,52    Açúcares Residuais: < 0,6 g/l
<b>Documento revisto</b>	Abril 2024