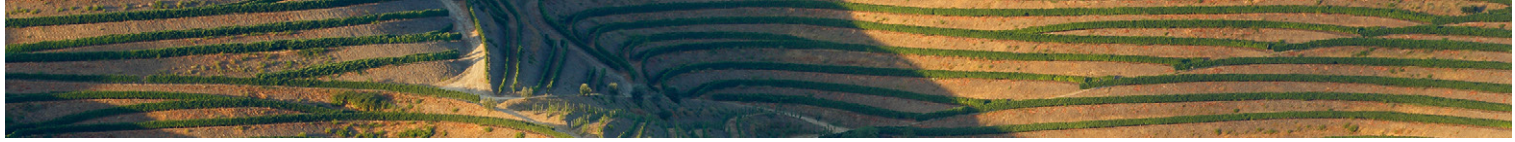

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

RABIGATO

BRANCO

Ano	2023
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Rabigato
Ano vitícola	Em Ventozelo o ano vitícola revelou-se generoso, apesar de considerado um ano atípico, caracterizado por um inverno chuvoso e quente, com primavera igualmente quente, no entanto, seca. Um ano normal no que diz respeito à precipitação, possibilitando crescimentos favoráveis ao longo de todo o ciclo. A vindima precoce teve início a 9 de agosto, durante um Verão normal e quente. O impacto das doenças na qualidade da produção foi baixa, até para o míldio, que apenas teve incidências pontuais. Os vinhos brancos revelaram-se excelentes, com maturações homogéneas, bons aromas e acidez.
Viticultura	Uvas provenientes de duas parcelas distintas, a cerca de 240m de altitude. A vinha ao alto apresenta condução em cordão unilateral, enquanto que a vinha em patamares, em cordão bilateral.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto.
Vinificação	Após uma selecção de cachos na vinha, à entrada da adega, estes foram refrigerados, desengaçados e prensados em ambiente inerte. A subsequente decantação e fermentação tiveram lugar a uma temperatura de 16ºC.
Engarrafamento	2024
Em prova	Cor amarelo-limão brilhante e aroma marcado pelas notas cítricas e minerais. Na boca, destaca-se principalmente pela frescura, com acidez bem presente. Um vinho de mineralidade expressiva, final longo e elegante.
À mesa	O carácter fresco e mineral deste branco acompanha na perfeição pratos leves de carne branca, peixe grelhado e marisco. Bastante interessante quando harmonizado com cozinha asiática. Deve ser servido entre 10 e 12ºC.
Dados analíticos	Álcool: 12% Acidez Total: 4,9 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,38 Açúcares Residuais: 1 g/l
Documento revisto	Abril 2024

Quinta de Ventozelo · S. João da Pesqueira · Douro · Portugal · geral@quintadeventozelo.pt · www.quintadeventozelo.pt