



CIRCA 1800



QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

VENTOZELO
RESERVA
TINTO



Ano	2021
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Alicante Bouschet
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 muito 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	Vinhas extremas de cerca de 20 anos. Condução em cordão bilateral e poda 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 em barricas de carvalho francês.
Engarrafamento	2023
Em prova	Exibe tonalidade granada e perfil de um Douro clássico em prova. No nariz as notas florais e de fruta vermelha, sobressaem do aroma frutado e vibrante. Em prova, revela volume, taninos macios e integrados com a frescura. A fruta e as especiarias perduram num final de boca longo e equilibrado.
À mesa	Combinação perfeita com grande variedade de queijos, carnes e cozinha mediterrânea. 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: 3,59 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Fevereiro 2024