



CIRCA 1500 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

ESSÊNCIA DE
VENTOZELO
BRANCO



| | |
|-------------------|--|
| Ano | 2019 |
| Denominação | DOC Douro |
| Enologia | José Manuel Sousa Soares |
| Castas | 70% Viosinho e 30% Malvasia Fina. |
| Ano vitícola | Um ano com inverno e primavera secos, com ocorrência de precipitação elevada durante apenas o mês de abril, e pontual no período de vindima. Apesar das vinhas mostrarem necessidade de água para assegurar as maturações, estas foram graduais devido às temperaturas moderadas no verão. No dia da vindima as uvas estavam perfeitas, no seu estado ideal, para originarem mostos aromáticos e com excelente equilíbrio entre açúcar e acidez. |
| Viticultura | Proveniente de vinhas com 20 anos, da parcela Carvalha Patamares, com condução em cordão unilateral, exposição Norte-Noroeste e altitude média de 400m. |
| Vindima | Vindima manual, na primeira semana de setembro, com cuidadosa seleção de uvas. |
| Vinificação | À chegada da adega as uvas sofreram dupla seleção: primeiro manual e depois, recorrendo à máquina de triagem ótica, para uma seleção "bago a bago". Após desengace total, cada casta foi prensada e fermentada em separado, inicialmente em cubas de inox, e posteriormente em barricas, sempre em contacto com as borras finas. A fermentação demorou cerca de duas semanas, iniciando-se de seguida o processo de bâtonnage, que decorreu até fevereiro. O lote final foi elaborado em abril, após seleção de 6 barricas da casta Viosinho e 3 de Malvasia Fina. |
| Estágio | Barricas de 300 lts de carvalho francês, de segundo e terceiro ano, das tanoarias Baron, Radoux e Seguin Moreau. Após 8 meses em madeira, o vinho foi engarrafado, estagiando posteriormente 5 anos em garrafa, até lançamento para o mercado. |
| Em prova | Um vinho que se destaca pela sua amplitude aromática e complexidade. No nariz, revela sinais do estágio em madeira e em garrafa, combinando toques fumados, nuances especiadas e mel, com notas frescas a casca de citrinos que aparecem em segundo plano, de forma mais discreta. No paladar, a frescura e complexidade ressurgem, envoltas de uma textura aveludada e elegante. Um vinho completo, que termina de forma persistente e cheio de requinte. |
| À mesa | Acompanha na perfeição queijos maturados, foie gras, pratos de peixes gordos e carnes de intensidade média. Combina com pratos vegetarianos ricos, como risoto de cogumelos e trufas. Deve servir-se entre os 12 e os 14°C. |
| Dados analíticos | Álcool: 13,5% Acidez Total: 5,9 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,3 Açúcares Totais: 1,1 g/l |
| Documento revisto | Fevereiro 2025 |