



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

TINTA
AMARELA

TINTO



Ano	2023
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Amarela
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 mildio, que apenas teve incidências pontuais. Apesar de alguma heterogeneidade, especialmente devido ao golpe calor em agosto com temperaturas superiores aos 40 graus, e alguma precipitação registada em setembro, as castas tintas apresentaram elevada intensidade corante, taninos de fácil extração, pH e acidez corretos.
Viticultura	Vinha extreme da casta Tinta Amarela.
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 de estágio parcial em barricas de carvalho francês.
Engarrafamento	2024
Em prova	Este vinho demonstra uma cor rubi intensa, e um aroma suave e frutado. Os aromas de fruta madura surgem com subtileza também na boca e prolongam-se no final da prova. Revela frescura, taninos redondos, terminado profundo e elegante.
À mesa	Harmoniza na perfeição com entradas à base de queijos de intensidade média, à refeição, com pratos de peixe gordo ou carne. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 13,5 % Acidez Total: 5,22 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,60 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Novembro 2024