

CIRCA 1800

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

AZUL DE
VENTOZELO
ROSÉ



Ano	2023
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Amarela, Tinta Roriz
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. 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.
Vindima	Vindima manual durante o mês de Agosto.
Vinificação	Após uma criteriosa seleção de cachos na vinha e à entrada da adega, estes foram desengaçados e as uvas prensadas. Seguiu-se depois o processo de decantação por ação de baixas temperaturas e fermentação a 16°C em depósitos inox, potenciando a frescura dos aromas.
Engarrafamento	2024
Em prova	De cor suave, rosa-pálido, este rosé revela aroma floral com subtil toque vegetal muito fresco. Suave e elegante em prova, apresenta acidez vibrante, proporcionando um final de boca longo e equilibrado.
À mesa	Um vinho versátil, que pode ser servido como aperitivo, a acompanhar pratos leves de peixe e carnes brancas, ou saladas. A temperatura de serviço ideal é de 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 13 % Acidez Total: 5,2 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,44 Açúcares Residuais: 1 g/l
Documento revisto	Julho 2024