

CIRCA 1800

QUINTA DE VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

AZUL DE VENTOZELO TINTO



Ano	2022
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
Ano vitícola	Ano vitícola quente e seco. De destacar a reduzida precipitação, ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, e as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto. As condições climáticas condicionaram o desenvolvimento das doenças (mildio e oídio), reflectindo-se numa boa qualidade fitossanitária. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade, mas com pouco impacto na quantidade. Resultaram mostos com teores de açúcar, acidez total e compostos fenólicos dentro dos valores normais para vinhos de elevada qualidade.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	Após uma criteriosa seleção de cachos na vinha, à entrada da adega, as uvas sofreram uma maceração a baixas temperaturas. Seguiu-se o processo de fermentação em depósitos de inox, com remontagens periódicas.
Engarrafamento	2024
Em prova	Com uma bonita cor rubi, no nariz têm muita expressão os aromas de fruta fresca, dominando as notas de ameixa e morango. Em prova apresenta-se equilibrado e com boa estrutura, macio, terminado frutado e persistente.
À mesa	Acompanha bem pratos leves de carne, peixe, vegetarianos com leguminosas, quiches ou saladas. A temperatura de serviço ideal é de cerca de 16°C.
Dados analíticos	Álcool: 13 % Acidez Total: 4,8 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,70 Açúcares Residuais: < 0,6 g/l
Documento revisto	Setembro 2024