



CIRCA 1598 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

BLEND

TINTO



Ano	2021
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
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 fator limitante. A vindima longa e fresca, originou mostos igualmente frescos, de boa qualidade, levemente menos alcoólicos.
Viticultura	Uvas de vinhas extremas da Quinta. Condução em cordão uni e bilateral, podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto, com cuidada seleção de uvas.
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 decorreu em lagar, com maceração pré e pós fermentativa e controlo dinâmico da temperatura.
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês de 300 e 500 litros.
Engarrafamento	2023
Em prova	Com uma intensa cor rubi, revela aromas florais e frutados muito frescos e profundos, em harmonia com notas a especiarias doces, como a baunilha. Na boca seduz pela sua acidez e estrutura, taninos firmes, terminando repleto de frescura e fruta, proporcionado um final persistente e guloso.
À mesa	O seu perfil equilibrado permite ser apreciado a solo, ou a acompanhar queijos, carnes e cozinha mediterrânica em geral. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 15 % Acidez Total: 5,0 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,61 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Julho 2024