



CIRCA 1500 1906

QUINTA DE  
**VENTOZELO**  
DOURO · PORTUGAL

**BRANCO DE  
VENTOZELO**

BRANCO



Ano	2018
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Rabigato e Malvasia Fina
Ano vitícola	Ano anómalo, em comparação com os últimos 5 anos. Inverno frio e seco, Primavera e início do Verão, frios e chuvosos, e numa segunda fase, Verão quente e seco. A vindima teve início em meados de Setembro, cerca de 10 dias de atraso face à média. Decorreu sob boas condições climáticas, praticamente sem ocorrência de precipitação, com temperaturas amenas a altas, proporcionando mostos de grande qualidade, com bom nível de açúcar, acidez e compostos fenólicos.
Viticultura	Vinhas conduzidas em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual em Setembro.
Vinificação	À chegada da adega as uvas foram refrigeradas em câmaras frigoríficas durante 8 horas e prensadas em prensa pneumática. Seguiu-se decantação e iniciou-se a fermentação em cubas de aço inoxidável sendo posteriormente transferido para barricas.
Estágio	8 meses sobre borras, com batonnage em barricas de 300 litros (50% de carvalho francês e 50% de carvalho húngaro).
Em prova	De aparência amarela brilhante, no nariz misturam-se as notas a alperce e ameixa, com apontamentos complexos, mas subtis, a manteiga e madeira. Na boca surge denso e com volume surpreendente, apresentando cremosidade e acidez muito equilibradas.
À mesa	Acompanha na perfeição peixe gordo, pratos com acidez expressiva como o ceviche, ou mesmo carnes de intensidade média. Deve ser consumido a temperaturas de 10° e 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 13,5 %    Acidez Total: 5,6 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,41    Açúcares Residuais: 0,7 g/l
Documento revisto	Julho 2024