



CIRCA 1500

QUINTA DE  
**VENTOZELO**  
DOURO - PORTUGAL

## ROSÉ DE VENTOZELO



Ano	2023
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	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.
Viticultura	Vinha extreme de 20 anos da casta Tinta Roriz. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto.
Vinificação	Após uma triagem de cachos na vinha, os bagos foram igualmente escolhidos por triagem ótica à entrada da adega, de modo a aproveitarem-se apenas os bagos perfeitos. As uvas foram posteriormente refrigeradas, desengaçadas e prensadas em ambiente inerte. A subsequente decantação a frio e fermentação tiveram lugar a uma temperatura de 16°C.
Engarrafamento	2024
Em prova	Cor salmonada brilhante, aromas muito frescos de flores e frutos vermelhos, com ligeiro herbáceo que lhe dá um perfil muito elegante. Revela firmeza em prova, donde ressalta frescura e consistência, terminando muito redondo e apelativo.
À mesa	Este vinho pode ser servido como aperitivo ou a acompanhar pratos leves de peixe e carnes brancas. Deve ser servido entre 10 e 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 12,5 %    Acidez Total: 5,3 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,39    Açúcares Totais: 1,0 g/l
Documento revisto	Agosto 2024