



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

SYRAH
UNOAKED
TINTO



Ano	2023
Denominação	IGP Duriense
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Syrah
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 mildio, 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 da casta Syrah. Condução em cordão bilateral podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto.
Vinificação	Após cuidadosa seleção de uvas da casta Syrah, a vinificação foi efetuada em lagares, após uma maceração pré-fermentativa a frio. Este vinho é engarrafado no ano seguinte ao da sua produção, promovendo a exuberância e a força da juventude no seu perfil.
Engarrafamento	2024
Em prova	De cor rubi viva, no nariz, este Syrah destaca-se pelo perfil fresco e intenso a frutos silvestres maduros. Revela ainda nuances especiadas, que ressurgem na boca de forma delicada. Apresenta frescura e sofisticação, terminando longo e cheio de personalidade.
À mesa	Acompanha bem alguns pratos de carne, como arroz de pato, petiscos ou pratos vegetarianos com cogumelos. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° e 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 15 % Acidez Total: 5,74 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,51 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Novembro 2024