



CIRCA 1580

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

TINTO CÃO

TINTO



Ano	2022
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinto Cão
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.
Viticultura	Vinha extreme da casta Tinto Cão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
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 fermentação feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Engarrafamento	2023
Em prova	Vinho de cor rubi aberta, com aroma fresco a fruta, com notas florais. Na boca ressurgem a frescura sentida no nariz, rodeada por taninos sedosos, terminado com grande elegância e equilíbrio.
À mesa	Combina na perfeição com pratos leves de carnes brancas ou grelhadas, comida de conforto ou pratos vegetarianos simples. Deve ser consumido a uma temperatura de 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 13,5 % Acidez Total: 4,9 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,5 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Novembro 2024