



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

TOURIGA
NACIONAL

TINTO



Ano	2022
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional
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 (míldio 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 compostos fenólicos dentro dos valores normais para vinhos de elevada qualidade.
Viticultura	Vinha extreme da casta Touriga Nacional. Condução em cordão bilateral podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	As uvas foram recebidas na adegas, na linha especial, com desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. A vinificação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Estágio	12 meses de estágio em barricas de carvalho francês.
Engarrafamento	2024
Em prova	Cor rubi carregada, aroma rico a fruta vermelha, envolto em notas frescas florais e especiadas. Na boca revela boa acidez, taninos redondos, terminando de forma sedosa e persistente.
À mesa	Proporciona por si só uma experiência agradável e completa. Harmoniza na perfeição com carnes grelhadas ou pratos tradicionais de forno. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 4,8 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,69 Açúcares Totais <0,6 g/l
Documento revisto	Dezembro 2024