



CIRCA 1500 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

ROSÉ DE
VENTOZELO



Ano	2024
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Roriz
Ano vitícola	Em Ventozelo o ano vitícola revelou-se promissor, marcado por condições climáticas favoráveis, que proporcionaram vinhos de elevada qualidade. Considerado um ano normal e quente, caracterizado por um inverno quente e chuvoso, com primavera igualmente quente. A componente hídrica possibilitou crescimento favorável da videira ao longo de todo o ciclo. A vindima teve início a 19 de agosto, durante um Verão quente e seco. Resultaram uvas sãs, equilibradas no açúcar, e posteriormente, vinhos frescos, com bom volume e aromas expressivos.
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	2025
Em prova	De cor suave, tonalidade rosa-pálido. Demonstra um aroma intenso a frutos vermelhos maduros, sobressaindo as framboesas, acompanhados por discretas notas vegetais. Na boca revela acidez vibrante, elegantemente equilibrada com o volume de boca, tornando-o um rosé muito cativante.
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: 5,1 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,37 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Fevereiro 2025