



CIRCA 1598 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

**TINTA
AMARELA**
TINTO



Ano	2024
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Amarela
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.
Viticultura	Vinha extreme da casta Tinta Amarela.
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 vinificação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Engarrafamento	2025
Em prova	Cor rubi intensa. Perfil aromático fino, com notas suaves a fruta vermelha, combinadas com nuances vegetais frescas. Na boca revela-se um vinho redondo, de acidez e estrutura muito equilibradas. Termina longo e com distinta elegância.
À mesa	Harmoniza na perfeição com entradas à base de queijos de intensidade média, à refeição, com pratos de peixe gordo ou carne. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,6 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,34 Açúcares Totais: <0,60 g/l
Documento revisto	Julho 2025