

CIRCA 1800

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

AZUL DE
VENTOZELO
BRANCO



Ano 2024

Denominação DOC Douro

Enologia José Manuel Sousa Soares

Castas Viosinho, Malvasia Fina e Códega

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 brancas sãs, equilibradas no açúcar, e posteriormente, vinhos frescos, com bom volume.

Vindima Vindima manual durante o mês de Agosto.

Vinificação Após uma criteriosa selecção de cachos na vinha e à entrada da adega, estes foram desengaçados e as uvas prensadas. Seguiu-se depois o processo de decantação por acção de baixas temperaturas e fermentação a 16°C em depósitos inox, potenciando a frescura dos aromas.

Engarrafamento 2024

Em prova De tonalidade amarelo-pálido, revela um perfil aromático fresco, onde se destacam notas cítricas delicadas e um leve apontamento floral. Na boca, mostra-se envolvente e equilibrado, combinando uma acidez viva com uma estrutura firme e mineral.

À mesa Um vinho versátil, que pode ser servido como aperitivo, ou a acompanhar pratos leves, de peixe e carnes brancas, ou mesmo saladas. A temperatura de serviço ideal é de 12°C.

Dados analíticos Álcool: 12% Acidez Total: 5,07 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,38 Açúcares Totais: <0,6 g/l

Documento revisto Fevereiro 2025