

CIRCA 1800

QUINTA DE  
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

AZUL DE  
VENTOZELO  
ROSÉ



Ano	2024
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta Amarela, 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 e expressivos, com bom volume.
Vindima	Vindima manual durante o mês de Agosto.
Vinificação	Após uma criteriosa seleção de cachos na vinha e à entrada da adega, estes foram desengaçados e as uvas prensadas. Seguiu-se depois o processo de decantação por ação de baixas temperaturas e fermentação a 16°C em depósitos inox, potenciando a frescura dos aromas.
Engarrafamento	2025
Em prova	De tonalidade rosa-pálido, perfil elegante e fresco, este rosé combina delicadas notas florais e nuances vegetais, com sugestões de frutos vermelhos. Na boca mostra-se suave e sofisticado, com acidez viva e bem integrada, conferindo-lhe equilíbrio e um final longo.
À mesa	Um vinho versátil, que pode ser servido como aperitivo, a acompanhar pratos leves de peixe e carnes brancas, ou saladas. A temperatura de serviço ideal é de 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 4,64 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,47 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Fevereiro 2025