

AZUL DE  
VENTOZELO  
TINTO



Ano	2023
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz
Ano vitícola	Em Ventozelo o ano vitícola revelou-se generoso, apesar de considerado um ano atípico, caracterizado por um inverno chuvoso e quente, com primavera igualmente quente, no entanto, seca. Um ano normal no que diz respeito à precipitação, possibilitando crescimentos favoráveis ao longo de todo o ciclo. A vindima precoce teve início a 9 de agosto, durante um Verão normal e quente. O impacto das doenças na qualidade da produção foi baixa, até para o míldio, que apenas teve incidências pontuais. Apesar de alguma heterogeneidade, especialmente devido ao golpe calor em agosto com temperaturas superiores aos 40 graus, e alguma precipitação registada em setembro, os tintos apresentaram elevada intensidade corante, taninos de fácil extração, pH e acidez corretos.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	Após uma criteriosa seleção de cachos na vinha, à entrada da adega, as uvas sofreram uma maceração a baixas temperaturas. Seguiu-se o processo de fermentação em depósitos de inox, com remontagens periódicas.
Engarrafamento	2024
Em prova	De cor rubi carregada, revela perfil aromático intenso e fresco, dominado por frutos vermelhos maduros, como morango e cereja. Na boca, destaca-se pela combinação harmoniosa entre a fruta e os taninos suaves. Termina de forma persistente e cheio de carácter.
À mesa	Acompanha bem pratos leves de carne, peixe, vegetarianos com leguminosas, quiches ou saladas. A temperatura de serviço ideal é de cerca de 16°C.
Dados analíticos	Álcool: 13,5 %    Acidez Total: 5,0 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,67    Açúcares Totais: 0,7 g/l
Documento revisto	Fevereiro 2025