



CIRCA 1900

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

BLEND

TINTO



Ano	2022
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Ano vitícola	Ano vitícola quente e seco. De destacar a reduzida precipitação, ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, e as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto. As condições climáticas condicionaram o desenvolvimento das doenças (mildio e oídio), reflectindo-se numa boa qualidade fitossanitária. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade, mas com pouco impacto na quantidade. Resultaram mostos com teores de açúcar, acidez total compostos fenólicos dentro dos valores normais para vinhos de elevada qualidade.
Viticultura	Uvas de vinhas extremas da Quinta. Condução em cordão uni e bilateral, podado em talão.
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 decorreu em lagar, com maceração pré e pós fermentativa e controlo dinâmico da temperatura.
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês de 300 e 500 litros.
Engarrafamento	2024
Em prova	Apresenta uma cor rubi intensa, exibindo perfil fresco e expressivo a flores e fruta vermelha, com subtilidades de baunilha. Redondo na boca, revela acidez equilibrada, com taninos marcantes, terminando longo e envolvente.
À mesa	O seu perfil equilibrado permite ser apreciado a solo, ou a acompanhar queijos, carnes e cozinha mediterrânica em geral. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,72 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Abril 2025