



CIRCA 1900

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

**BRANCO DE
VENTOZELO**

BRANCO



Ano	2019
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Rabigato e Malvasia Fina
Ano vitícola	Pode considerar-se um ano vitícola seco no Douro. Um ano com inverno e a primavera secos, ocorrência de precipitação elevada durante o mês de Abril, e pontual no período de vindima. Apesar das vinhas mostrarem necessidade de água para assegurar as maturações, as temperaturas mais moderadas no verão, contribuíram para maturações graduais. A colheita proporcionou mostos de com excelente equilíbrio entre açúcar e acidez, muito interessantes do ponto de vista fenólico.
Viticultura	Vinhas conduzidas em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto.
Vinificação	À chegada da adega as uvas foram refrigeradas em câmaras frigoríficas durante 8 horas e prensadas em prensa pneumática. Seguiu-se decantação e iniciou-se a fermentação em cubas de aço inoxidável sendo posteriormente transferido para barricas.
Estágio	8 meses sobre borras, com batonnage em barricas de 300 litros (50% de carvalho francês e 50% de carvalho húngaro).
Em prova	Com uma cor dourada ténue, revela complexidade no nariz, com aromas a alperce e damasco combinados com nuances doces e tostadas. Na prova, apresenta uma belíssima estrutura, envolta de acidez temperada pela untuosidade concedida pelo estágio em barrica, proporcionando um final longo e equilibrado.
À mesa	Acompanha na perfeição peixe gordo, pratos com acidez expressiva como o ceviche, ou mesmo carnes de intensidade média. Deve ser consumido a temperaturas de 10° e 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 5,8 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,21 Açúcares Totais: 0,7 g/l
Documento revisto	Junho 2025