



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

BLEND

TINTO



Ano	2023
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e 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 mildio, 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, as castas tintas apresentaram elevada intensidade corante, taninos de fácil extração, pH e acidez corretos.
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	2025
Em prova	Revela uma intensa cor rubi violácea e nariz marcado por frutos pretos maduros, em especial amoras. De forma mais discreta surgem notas a cassis e especiarias doces. Apresenta-se robusto em prova, com taninos firmes, mas polidos. A fruta ressurgue na forma de pele de ameixa preta, conferindo acidez e subtil amargor, muito elegante e típico da Tinta Roriz. Termina longo, fresco e com boa persistência aromática.
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: 5,2 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,67 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Agosto 2025