



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

MALVASIA
FINA
BRANCO



Ano	2024
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Malvasia Fina
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 brancas sãs, equilibradas no açúcar, e posteriormente, vinhos frescos, com bom volume.
Viticultura	Vinha extreme de 20 anos da casta Malvasia Fina. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto.
Vinificação	Após uma selecção de cachos na vinha, à entrada da adega foram posteriormente refrigeradas, desengaçadas e prensadas em ambiente inerte. A subsequente decantação a frio e fermentação tiveram lugar a uma temperatura de 16°C.
Engarrafamento	2025
Em prova	De cor ténue, revela no nariz uma elegância subtil, com apontamentos de frutos de caroço e leves notas florais. Mostra-se preciso e equilibrado na boca, com uma acidez firme, destacando uma mineralidade bem integrada e um final fresco e envolvente.
À mesa	Ideal como aperitivo, a acompanhar pratos leves de peixe ou carnes brancas. Combina com uma grande variedade de pratos vegetarianos, como saladas ou gratinados de legumes. Deve ser servido entre 10 e 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 12% Acidez Total: 5,00 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,38 Açúcares Totais: <0,6g/l
Documento revisto	junho 2025