



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

ALICANTE
BOUSCHET
TINTO



Ano	2020
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Alicante Bouschet
Ano vitícola	Considerado de uma forma geral um ano quente e seco, exigiu acompanhamento e cuidados constantes durante todo o ciclo vegetativo. O primeiro desafio ocorreu graças à Primavera quente e com precipitação, que contribuiu para aparecimento de doenças. A menor fertilidade, e consequentemente menor número de cachos, resultou numa produção significativamente inferior às produções de anos anteriores. O calor excessivo no verão contribuiu igualmente para este baixo rendimento. Um ano caracterizado por uma vindima curta, que ocorreu sobre condições normais de precipitação. Apesar de todos os desafios, os vinhos demonstram uma incrível concentração e níveis de acidez e álcool bastante equilibrados.
Viticultura	Vinha extreme da casta Alicante Bouschet.
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 fermentação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Engarrafamento	2022
Em prova	Cor rubi intensa. No perfil aromático destacam-se notas de fruta preta e vermelha madura, tais como groselhas e bagos silvestres. Presença distinta de nuances de alcaçuz que acrescenta complexidade ao aroma. Na boca, apresenta-se com bom volume e estrutura. O final é persistente, marcado pela intensidade da fruta e o perfil balsâmico da casta.
À mesa	Harmoniza na perfeição com pratos de carne de sabor intenso, como posta mirandesa, cabrito assado ou carnes de forno. Acompanha igualmente bem queijos curados intensos e pratos com especiarias. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 15% Acidez Total: 5,8 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,36 Açúcares Residuais: 0,7g/l
Documento revisto	Maio 2026