

AZUL DE
VENTOZELO
BRANCO



Ano	2025
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Malvasia Fina e Códega
Ano vitícola	O ano vitícola de 2025 na Quinta de Ventozelo ficou marcado por contrastes climáticos extremos com um inverno quente e seco e uma primavera com chuva significativa, especialmente em março e abril. Seguiu-se um verão extremamente quente e seco com três ondas de calor prolongadas, tornando 2025 dos anos com as temperaturas mais altas registadas na região. A vindima acabou por decorrer sob tempo mais fresco e estável, favorecendo a obtenção de uvas de elevada qualidade. Apesar das condições climáticas exigentes e da intensidade do ano, o terroir de Ventozelo mostrou capacidade para manter a frescura e elegância dos vinhos que aqui se produziram.
Vindima	Vindima manual durante o mês de Agosto.
Vinificação	Após uma criteriosa selecção de cachos na vinha e à entrada da adega, estes foram desengaçados e as uvas prensadas. Seguiu-se depois o processo de decantação por acção de baixas temperaturas e fermentação a 16°C em depósitos inox, potenciando a frescura dos aromas.
Engarrafamento	2026
Em prova	Cor cristalina e delicada. Revela um nariz expressivo que combina notas cítricas com aromas florais. Em prova sobressai uma acidez vibrante apesar do ano quente. Termina num perfil harmonioso e elegante.
À mesa	Um vinho versátil, que pode ser servido como aperitivo, ou a acompanhar pratos leves, de peixe e carnes brancas, ou mesmo saladas. A temperatura de serviço ideal é de 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 5,2 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,36 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	julho 2026