



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

GOUVEIO

BRANCO



Ano	2025
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Gouveio
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 entre 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.
Viticultura	Uvas provenientes de uma única vinha em patamares de 1 bardo, com condução em Guyot duplo.
Vindima	Vindima manual durante o mês de Agosto.
Vinificação	Após uma selecção de cachos na vinha, à entrada da adega, estes foram refrigerados, desengaçados e prensados em ambiente inerte. A subsequente decantação e fermentação tiveram lugar a uma temperatura de 16°C.
Engarrafamento	2026
Em prova	De cor amarelo brilhante, revela um nariz expressivo, dominado por notas florais e cítricas frescas. Em prova apresenta um bom volume e acidez marcada, evoluindo para um final de boca longo e estruturado.
À mesa	O carácter fresco deste branco acompanha na perfeição pratos leves de carne branca, peixe grelhado e marisco. Deve ser servido entre 10 e 12°C. (?)
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 4,9 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,38 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	julho 2026