



CIRCA 1700

QUINTA DE  
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

VINTAGE  
PORTO



|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ano               | 2024                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Denominação       | DOP Porto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Enólogo           | José Manuel Sousa Soares                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Castas            | Castas tradicionais do Douro como Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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 decorreu com tempo quente e seco.                            |
| Viticultura       | Touriga Franca e a Touriga Nacional provenientes da Vinha da Galeria, conduzida em sistema de vinha ao alto, situada a uma altitude aproximada de 200 metros e com exposição noroeste. A casta Sousão é oriunda da Vinha Galaico, plantada em sistema de dois bardos, localizada a cerca de 330 metros de altitude e com exposição sul.                                                                                                |
| Vindima           | Vindima manual, durante o mês de Setembro, com seleção criteriosa de uvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Vinificação       | Após vindima manual, as uvas foram cuidadosamente inspeccionadas e desengaçadas. Foi depois efetuada uma maceração intensa nas primeiras 48 horas para extrair todos os bons componentes das películas, seguindo-se uma fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Esta foi interrompida com adição de aguardente no momento exacto, seguida de um processo de envelhecimento em condições cuidadas de mínima oxidação. |
| Estágio           | 2 anos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Em prova          | Com aroma fresco e vibrante, evidencia notas mentoladas e notas de frutos silvestres. Na boca revela excelente equilíbrio, com taninos firmes mas perfeitamente integrados, conferindo estrutura e elegância à prova. O final é harmonioso, longo e persistente, marcado pela fruta intensa e expressiva.                                                                                                                              |
| Consumo ideal     | Neste Vintage antevê-se uma evolução longa e harmoniosa em garrafa durante várias décadas, a fazer-se valer, mais do que de uma estrutura robusta, de um fino equilíbrio entre corpo e acidez.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Dados analíticos  | Álcool: 20%    Acidez Total: 4,9 g/l<br>pH: 3,5    Açúcares Redutores: 101 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Documento revisto | junho 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |