



CIRCA 1589

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

MALVASIA
FINA
BRANCO



Ano	2025
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Malvasia Fina
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.
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	2026
Em prova	Revela um aspeto cristalino e aroma floral acentuado, com destaque para flor de laranjeira acompanhada de apontamentos cítricos. Na boca revela boa concentração suportada por uma acidez equilibrada e mineralidade definida. O final é fresco e equilibrado
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 gratinadas de legumes. Deve ser servido entre 10 e 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,2g/l (ác. Tartárico) pH: 3,44 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	julho 2026