



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

RABIGATO

BRANCO



Ano	2025
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Rabigato
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	Uvas provenientes de duas parcelas distintas, a cerca de 240m de altitude. A vinha ao alto apresenta condução em cordão unilateral, enquanto que a vinha em patamares, em cordão bilateral.
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	Tonalidade amarela ténue. Presença marcada de aroma cítrico e notas de maçã verde. Revela uma acidez viva e estrutura firme na boca. Um vinho de final fresco e equilibrado.
À mesa	O carácter fresco e mineral deste branco acompanha na perfeição pratos leves de carne branca, peixe grelhado e marisco. Bastante interessante quando harmonizado com cozinha asiática. Deve ser servido entre 10 e 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 12,5% Acidez Total: 5,4 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,30 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	julho 2026