



CIRCA 1800

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

TRADITIONAL
BLEND

TINTO



Ano	2024
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
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 teve início a 19 de agosto, durante um Verão quente e seco. Resultaram uvas sãs, equilibradas no açúcar, e posteriormente, vinhos frescos, com bom volume.
Viticultura	Uvas de vinhas extremas da Quinta. Condução em cordão uni e bilateral, podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	As uvas foram recebidas na adega, na linha especial, com desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. A vinificação decorreu em lagar, com maceração pré e pós fermentativa e controlo dinâmico da temperatura.
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês de 300 e 500 litros.
Engarrafamento	2026
Em prova	De cor rubi azulada, no nariz sobressaem notas de fruta preta envolvidas por nuances florais. Na boca a fruta mantém-se bem presente, revelando boa estrutura e acidez viva que lhe transmite expressão e elegância. O final é longo e persistente com uma agradável sensação de frescura.
À mesa	O seu perfil equilibrado permite ser apreciado a solo, ou a acompanhar queijos, carnes e cozinha mediterrânica em geral. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14,5% Acidez Total: 5,4 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,64 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	julho 2026