



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

VENTOZELO
RESERVA
BRANCO



Ano	2024
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Malvasia Fina e Rabigato
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 brancas sãs, equilibradas no açúcar, e posteriormente, vinhos frescos, com bom volume.
Viticultura	Vinhas extremes de cerca de 20 anos. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto.
Vinificação	À entrada da adega as uvas sofreram selecção rigorosa. Seguiu-se uma fermentação em cuba de inox a baixas temperaturas (15-16°), de forma a potenciar os aromas fermentativos das castas.
Estágio	Barricas usadas de carvalho francês e carvalho húngaro, de 300 litros, durante 6 meses.
Engarrafamento	2025
Em prova	De cor amarelo citrino, revela um aroma elegante e fresco, com notas cítricas e suaves apontamentos a alperce e flores brancas. Na boca mostra-se equilibrado e envolvente, com acidez viva e ligeira untuosidade. Termina longo e persistente, combinando frescura e complexidade.
À mesa	A combinação perfeita com peixes gordos e pratos de carnes brancas. Deve ser consumido a uma temperatura entre 12° a 14°C.
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 5,2 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,33 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	2025