



CIRCA 1599

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

VIOSINHO

BRANCO



Ano	2025
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho
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 de 20 anos da casta Viosinho. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual durante o mês de Agosto.
Vinificação	Após uma seleção 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	Apresenta cor cítrica e cristalina. No aroma evidencia um perfil marcado pelas notas cítricas. A boca alia uma acidez vibrante a uma boa estrutura. Termina com um final elegante e persistente.
À mesa	Este Viosinho é o aperitivo perfeito e a combinação ideal com marisco, peixes no forno ou pratos leves de carne. Deve ser servido entre 10 e 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,3 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,4 Açúcares Residuais: <0.6 g/l
Documento revisto	julho 2026