



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

BRANCO DE
VENTOZELO

BRANCO



Ano	2025
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho, Rabigato e 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	Vinhas conduzidas em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto.
Vinificação	À chegada da adega as uvas foram refrigeradas em câmaras frigoríficas durante 8 horas e prensadas em prensa pneumática. Seguiu-se decantação e iniciou-se a fermentação em cubas de aço inoxidável sendo posteriormente transferido para barricas.
Estágio	8 meses sobre borras, com batonnage em barricas de 300 litros (50% de carvalho francês e 50% de carvalho húngaro).
Em prova	Com uma cor citrina, o vinho apresenta um perfil elegante e envolvente. No aroma, revela delicadas notas florais e de fruta, envolvidas por nuances de madeira muito elegantes. Na boca evidencia frescura, excelente estrutura e uma textura aveludada. O final é longo e equilibrado, com os aromas de fruta a prolongarem-se de forma harmoniosa e persistente.
À mesa	Acompanha na perfeição peixe gordo, pratos com acidez expressiva como o ceviche, ou mesmo carnes de intensidade média. Deve ser consumido a temperaturas de 10° e 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,5 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,35 Açúcares Totais: 0,7 g/l
Documento revisto	setembro 2026